

HAZAI VENDÉG VÁRO

2021. március

Jó hír:

- Vállalkozóknak is jár a szocho kedvezmény 2. oldal
- Lehet, hogy egy telefonos alkalmazás lesz az okmányolvasó 6. oldal

Fontos:

- Március végéig kell bejelenteni, hogy melyik vendéglátóhely kategóriába tartozunk 5. oldal
- Ki kaphat kamatmentes hitelt? 4. oldal

A
KORONAVÍRUS MIATT
HATÁROZATLAN
IDEIG
ZÁRVA

Hívja
a Vendégvárót
8-16 óráig!

Kollégánkkal
azonnal élőben,
automata nélkül
tud beszélni.

Telefonszámunk:
(06-20) 42-300-42

Hívja a Vendégvárót! Az Ön kérdései a legfontosabbak! Ügyfélszolgálati telefonszámunk 8-16 óráig.
Új Média Kft., (06-20) 42-300-42, e-mail: info@ujmedia.eu

Hívjon, ha vendéglátással kapcsolatban van kérdése, gondja, esetleg nem talál valamilyen terméket, szolgáltatást!

Márciusi kedvezmények

Az eddiginél lényegesen szélesebb körre terjesztette ki a kormány márciusra a vállalkozásoknak nyújtott támogatásokat. Nemcsak azzal, hogy a bezárásra kényszerített kereskedők is bekerültek a kedvezményezett közé, hanem a támogatások szélesítésével is. Újra megjelent a kisadózók adómentessége egy hónapra, s az egyéni vállalkozók is élhetnek a szociális hozzájárulási adó alóli mentesség lehetőségével.

Az egyes vállalkozások által elérhető kedvezményeket három körbe sorolhatjuk:

- alkalmazottak utáni adókedvezmény
- bértámogatás
- kisadózók adómentessége március hónapra.

Adókedvezmény és bértámogatás az eddigiek szerint

A bértámogatás és az ehhez kapcsolódó adókedvezmények feltételei megegyeznek a november óta már létező kedvezményekkel.

A munkaadóknak nem kell befizetniük azok után a dolgozók után a szociális hozzájárulási adót, akiknek a munkaviszonyát nem mondták fel, s változatlanul megkapják a teljes korábbi bérüket. Valójában ez a feltétel, ahogy telnek a hónapok, egyre nagyobb korlátta válik. A kedvezmény kifizetésének ugyanis az is a feltétele, hogy a támogatással érintett munkaszerződés már az eredeti rendelet hatálybalépésekor is érvényes volt. Azaz csak azok után a dolgozók után érvényesíthetők a kedvezmények, akik 2020. november 1-je óta folyamatos alkalmazásban állnak.

A korábbival azonos feltételek mellett terjesztették ki márciusra a bértámogatást is. Eszerint a kifizetett bruttó bér 50 százalékát az állam támogatásként visszautalja. Akik eddig is jogosultak voltak erre a támogatásra, márciusra is megkaphatják. Akik viszont csak most kerültek be a kedvezményezett

körbe (kereskedők és szolgáltatók), ők csak márciusra igényelhetik a bértámogatást, visszamenőleg a korábbi hónapokra nem.

Újdonság: egyéni és társas vállalkozók szochomentessége

Újdonsága a most kiadott rendeletnek, hogy márciusra az egyéni és társas vállalkozók is mentesülnek saját vállalkozói jövedelmük után a szocho fizetés alól. Korábban ilyen lehetőség nem volt. Mentessülnek az adófizetés alól a kisvállalati adó (kiva) szerint adózók is: számukra a márciusban kifizetett bérek nem jelentik a kiva alapját.

A kedvezményt az egyéni és társas vállalkozók a havi vállalkozói kivét alapján érvényesíthetik. A kedvezmény igénylésére a havi 08-as bevallásban van lehetőség. Az adózóknak ebben a bevallásban kell nyilatkozniuk a tényleges főtevékenységükről és arról, hogy megfelelnek a kedvezmény feltételeinek.

A fenti kedvezmények azoknak a vállalkozóknak és cégeknek járnak, akik vagy amelyek a rendeletben megjelölt tevékenységeket tényleges főtevékenységként folytatják. Tényleges főtevékenység alatt azt kell értenünk, amiből az elmúlt 6 hónapban a vállalkozásnak a legtöbb bevétele származott, de legalább az összes bevételének a 30 százaléka. Az tehát nem elég, hogy ott van a megjelölt tevékenységi kör a cégjegy-

zékben, de nincs, vagy alig van ide kapcsolható bevétele a vállalkozónak.

Ezt a listát már ismerjük. Ide tartozik a vendéglátás, idegenforgalom, szállásadás valamennyi ága, kiegészítve sport- és szabadidős tevékenységeket végző vállalkozásokkal és a közúti személyszállításban érdekeltekkel (a teljes lista a 485/2020 kormányrendeletben olvasható). A listát most a kereskedelmi vállalkozásokkal bővítették. A fentiekben túl az alábbi területen ténylegesen működő vállalkozások jogosultak a márciusi kedvezményekre:

- iparcikk jellegű bolti vegyes kiskereskedelem (TEÁOR 4719)
- audio-, videoberendezés kiskereskedelme (4743)
- textil-kiskereskedelem (4751)
- villamos háztartási készülék kiskereskedelme (4754)
- bútor, világítási eszköz, egyéb háztartási cikk kiskereskedelme (4759)
- könyv-kiskereskedelem (4761)
- papír-, írószerszám-, irodaszerszám- és nyomtatvány-kiskereskedelem (476203)
- zene-, videofelvétel kiskereskedelme (4763)
- sportszer-kiskereskedelem (4764)
- játék-kiskereskedelem (4765)
- ruházati kiskereskedelem (4771)
- lábbeli-, bőráru-kiskereskedelem (4772)
- óra-, ékszer-kiskereskedelem (4777)
- egyéb máshova nem sorolható új áru kiskereskedelme (4778), kivéve az optikai cikkek kereskedelme és mezőgazdasági tevékenység
- használtcikk bolti kiskereskedelme (4779)
- videokazetta, lemez kölcsönzése (7722)
- egyéb személyi használatú, háztartási cikk kölcsönzése (7729), kivéve az építési és szerelési munkákhoz kapcsolódó cikkek kölcsönzése

TURIZMUSFEJLESZTÉSI BEVALLÁS

A turizmusfejlesztési hozzájárulást a vendéglátással foglalkozó vállalkozásoknak 2018-tól kell fizetniük. Az adófizetési kötelezettséget 2020-tól a szállásadókra is kiterjesztették, ám közbejött a koronavírus-járvány. Hogyan kell bevallani, mit kell fizetni a 2020-as turizmusfejlesztési hozzájáruláshoz?

A turisztikai hozzájárulást az éttermi fogasztás és a szálláshely-szolgáltatás bevétele után kell megfizetni. Az adó alapja

az elért nettó árbevétel, a mértéke pedig a bevétel 4 százaléka. Az adót az áfabevallással azonos időben kell bevallani és

befizetni. A 2020-as adóhoz a 20TFEJLH nyomtatványt kell keresni a NAV honlapján.

A kormány a koronavírus miatti gazdasági intézkedések között a turisztikai vállalkozásokat mentesítette 2020-ban a turisztikai hozzájárulás megfizetése alól. A mentesítés március 1-től év végéig tartott. Erre az időszakra nem kell sem bevallani, sem megfizetni ezt az adót. Ez azt jelenti, hogy a negyedéves bevallóknak utoljára

K, támogatások

- egyéb foglalatás (7990)
- szerencsejáték, fogadás (9200), kivéve a totózó és lottózó
- szórakoztatóelektronikai cikk javítása (9521)
- lábbeli, egyéb bőráru javítása (9523)
- bútor, lakberendezési tárgy javítása (9524)
- óra-, ékszerjavítás (9525)
- egyéb személyi, háztartási cikk javítása (9529), a kerékpárjavítás kivételével
- fodrászat, szépségápolás (9602)
- máshova nem sorolható egyéb személyi szolgáltatás (9609)
- virág-, koszorú- és dísznövény-kiskereskedelem (477601)
- oktatási intézményben működő vállalkozások esetén egyéb vendéglátás (5629)
- járművezetés-oktatás (8553)
- máshova nem sorolható egyéb oktatás (8559)
- oktatást kiegészítő tevékenység (8560).

A korábban felsorolt 25 mentesített tevékenység listája így 56-ra bővült. Egyes területeket azért vettek ki a támogatottak listájából, mert azok az üzletek a korlátozások alatt is nyitva tarthatnak (például kerékpárjavítás, építési eszközök kölcsönzése, optikai szolgáltatás).

Bérletidij-mentesség szűkített módon

Februártól él az a rendelkezés, hogy az állami és önkormányzati helyiségek tulajdonosai nem kérhetnek bérleti díjat a mentesülő vállalkozásoktól 2021. február és június között. Ez a rendelkezés az eredeti kedvezményezett kör számára márciusra is érvényes, nem kellett módosítani.

A bérletidij-mentesség viszont most szintén kibővült a kereskedelmi és szolgáltató szakmákba sorolt vállalkozásokkal.

Csak hogy az ebbe a körbe tartozó vállalkozások nem kapták meg a kedvezményt egészen júniusig, mint a korábbiak. A most ide sorolt vállalkozásoktól csak a márciusi díjakat nem követelheti az állam vagy az önkormányzat. A kedvezmény olyan bérleti szerződésekre érvényes, melyek március 3. előtt létrejöhettek, és a helyiségben a vállalkozás a felsorolt tevékenységek egyikét folytatja.

Kisadózók mentessége

Ugyancsak mentesülnek az adófizetés alól a kisadózó vállalkozások, melyek a mentesített tevékenységi körökbe tartoznak. A többi kedvezménytől eltérően azonban a katásoknál nem vizsgálják, hogy tényleges főtevékenységként végzik-e a mentesülő körbe tartozó feladatokat. Akkor mentik fel az adófizetés alól a vállalkozást, ha a vállalkozás februárban már a kata szabályai szerint adózott és a megjelölt tevékenység szerepel a vállalkozás tevékenységei között.

E kedvezmény igénybevételével kapcsolatban a kisadózónak nincs semmi tennivalója. A NAV automatikusan el fogja végezni a mentesítést, ha a kedvezményezett TEÁOR számok valamelyike szerepel a kisadózó regisztrált tevékenységei között. Nem vizsgálják, hogy van-e az adózónak ezzel kapcsolatos bevétele, végzi-e ténylegesen ezt a tevékenységet.

Mivel a tételes kisadót a tárgyhót követően írják elő, így az adófolyószámán majd április 20. körül ellenőrizhetjük, hogy a NAV érvényesítette-e a kedvezményt vagy nem. A kedvezmény a kata éves keretét nem befolyásolja.

Forrás: 105/2021 kormányrendelet

Nagy Csaba

HOZZÁJÁRULÁS

BA

az első negyedév után kellett bevallást leadniuk, a II-III-IV. negyedévekre viszont nem. Aki éves áfabevalló, annak a turizmusfejlesztési hozzájárulással is évi egy alkalommal kellett elszámolnia, azaz február 25-ig kellett benyújtani a 2020. január-februári időszakra szóló bevallást.

A tavaly decemberben megjelent 696/2020 kormányrendelet ennek a kedvezménynek a hatályát is meghosszabbította 2021-re, a veszélyhelyzet végéig.

Amennyiben a veszélyhelyzet még márciusban véget ér, akkor elképzelhető, hogy a negyedéves bevallóknak is kell arra a néhány töredéknapra bevallást készíteniük, de ez nem túl valószínű. Az első negyedévre feltehetően nem kell már hozzájárulást fizetni. Az éves bevallóknak majd 2022 februárjában kell arra figyelniük, hogy 2021 során meddig tartott a hozzájárulás fizetése alóli mentesség.

Nagy Csaba

Tartalom

Márciusi kedvezmények, támogatások	2
Turizmusfejlesztési hozzájárulás bevallása	2
Újraindítási gyorskölcsön: ki kaphat a 10 milliós kamatmentes hitelből?	4
Online számlázás: vége az utolsó haladéknak is	5
Közleg a határidő: március végéig kell bejelenteni, hogy melyik vendéglátóhely kategóriába tartozunk	5
Javaslatok a túlélésre	6
Mi a helyzet a kötelező okmányolvasókkal?	7
Eljött a lassú és fenntartható turizmus kora?	8
Hogyan kerülhetünk az első találati oldalra?	9
Tudjon meg többet a turizmus új területeiről!	10
Foglalások: hogyan kezelhető a bizonytalanság?	10
Hogyan igazoljuk, hogy milyen céllal érkezett a vendég?	11
Meddig érvényes a kiszállítás 5%-os áfája?	11
Szabad-e alkoholt fogyasztani az üzlet előtt?	12
Mit tanultunk a járványból?	13
Az autó költségeinek elszámolása	15
Mit jelent a 90 napos korlát a magánszálláshelyeken?	15
Egyéni vállalkozók szakképzési hozzájárulása	15
Nem teheti kötelezővé az oltást a munkáltató	16
Mikor lesznek újra rendezvények?	17
Hírek	17
Nemzeti kincsünk:	
Tájfajta paradicsom az étlapon	19

Mit gondol a Vendégváró újság a világról?

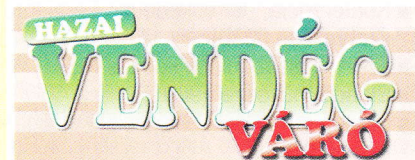
Az emberek, az államok, a városok, a vállalkozások az egész világon szeretnének ÉLETBEN MARADNI ÉS JÓL ÉLNI.

A Vendégváró újság hitvallása egyszerű: támogatunk mindent, ami végső soron ezt a túlélést szolgálja, és ellenzünk mindent, ami ezzel ellentétes.

Hitvallásunk: A tudás biztonságot ad. Ezért világos válaszokat adunk homályos jogszabályok helyett, hogy olvasóink biztonságban legyenek a hatóságoktól. Új szakmai híreket adunk, hogy olvasóink biztonságban legyenek a piacon.

Nem kötődünk semmilyen politikai irányzat-hoz, csak a józan észhez. Nem vagyunk elkötelezve hirdetőknél sem, csak az olvasóknak.

A vendéglátós vállalkozók olyan emberek, akik munkát adnak az alkalmazottaiknak, eltartják a családjukat, és adót fizetnek az államnak. Cserébe joggal elvárhatják, hogy az állam jóindulatú odafigyeléssel hártson el az útból minden fölösleges akadályt, ami boldogulásukat akadályozza.



Kiadó, szerkesztőség: Új Média Kft.

Cím: 8800 Nagykanizsa, Csengery út 22.

Főszerkesztő: Romvári Orsolya

Ügyfélszolgálat 8-16 óráig:

Tel: (06-20) 42-300-42;

E-mail: info@ujmedia.eu

Olvasói kérdéseket, megjegyzéseket telefonon vagy e-mailben várjuk.

Nyomda: Gura Nyomda, Zalaegerszeg.

Tel.: (052) 599 464, ISSN 2498-5449

mti
Hírelehasználat

Újraindítási gyorskölcsön: ki kaphat a 10 milliós kamatmentes hitelből?

Március második felétől lehet igényelni az újraindítási gyorskölcsönt, azaz a maximum 10 millió forintos, kamatmentes vállalkozói hitelt.

A hivatalos felhívás megjelentetése előtt a www.palyazat.gov.hu oldalon a kormány előzetesen megjelentette a 10 milliós kamatmentes vállalkozói hitel felhívását. Így már február vége előtt megismerhettük a várható feltételeket. A konstrukció GINOP-9.1.1-21 kódnéven érhető el a pályázati portálon. A támogatás anyagát az uniós pályázatok között találjuk. Ez mutatja, hogy európai uniós pénzről van szó, amit az EU a járvány utáni gazdasági talpraállítás érdekében bocsátott Magyarországra rendelkezésére.

A kölcsön legfontosabb kereteit már az első bejelentés óta ismerjük: vállalkozások vehetik fel, s a kölcsön maximum 10 millió forint lehet. Ez teljesen kamatmentes és költségmentes, azaz nincs se kamat, se kezelési költség, se folyósítási díj. A hitel futamideje 10 év lehet, a törlesztést 3 év türelmi idővel lehet elkezdni, ha erre szükség van.

A hitelt nem minden vállalkozás veheti igénybe, csak azok, melyek a kijelölt tevékenységi körökben dolgoznak. Ezek listája nagyrészt egyezik a korábban kiemelt tevékenységi körökkel.

- Éttermi, mozgó vendéglátás (TEÁOR 5610)
- Rendezvényi étkeztetés (5621)
- Italszolgáltatás (5630)
- Filmvetítés (5914)
- Konferencia, kereskedelmi bemutató szervezése (8230)
- Sport és szabadidős képzés (8551)
- Előadó-művészet (9001)
- Előadó-művészetet kiegészítő szolgáltatás (9002)
- Művészeti létesítmények működtetése (9004)
- Múzeumi tevékenység (9102)
- Növény-, állatkert, természetvédelmi terület működtetése (9104)
- Sportlétesítmény működtetése (9311)
- Sportegyesületi tevékenység (9312)
- Testedzési szolgáltatás (9313)
- Egyéb sporttevékenység (9319)



- Vidámparki, szórakoztatóparki tevékenység (9321)
- Fizikai közérzetet javító szolgáltatás (9604)
- Máshova nem sorolt egyéb szórakoztatás, szabadidős tevékenység (9329)
- Szállodai szolgáltatás (5510)
- Üdülési, egyéb átmeneti szálláshelyszolgáltatás (5520)
- Kempingszolgáltatás (5530)
- Egyéb szálláshely szolgáltatás (5590)
- Utazásközvetítés (7911)
- Utazásszervezés (7912)
- Máshova nem sorolt egyéb szárazföldi személyszállítás (4939).

A fenti TEÁOR számoknak főtevékenységnek kell lenniük legalább 2019. január elseje óta. Minden gazdálkodási forma jogosult pályázni az egyéni vállalkozótól a cégekig.

A kölcsön 1-10 millió forint közötti lehet, de nem haladhatja meg a 2019-es árbevételt. A hitelprogram március második felében indult, s november 30-ig lehet a kérelmet benyújtani.

A felvett hitel sok mindenre felhasználható lesz, de nem teljesen szabadon. A pénz elköltésével el kell számolni, be kell mutatni a számlákat. A kölcsön csak az alábbi területekre fordítható:

- készletbeszerzés
- működési költségek
- bér- és járulékoknak kifizetése
- rezsiköltségek kifizetése.

Csak olyan költségek számolhatók el, melyek 2023. december 31. előtt jelentkeznek és a vállalkozás ki is egyenlíti őket.

Látható, hogy ez a kölcsön eltér a megszokott hitelektől. Hitelként vehetjük fel, de az igénylése, elszámolása sokkal inkább a pályázati támogatásokhoz hasonlít. Szerencsére a megítelt hitelösszeget előre felvehetjük – ez támogatási előlegnek minősül majd. Felvesszük tehát az összeget, megvalósítjuk belőle a leírt programunkat, majd el kell számolnunk a pénzzel a kifizetett számlák alapján. A felvett összeg 40 százalékával a pénz folyósításától számított 9 hónapon belül kell elszámolni, a maradék 60%-kal pedig 18 hónapon belül. Áfára és egyéb levonható költségek nem költethetünk a pénzből.

A hitelfelvételhez fedezetre is szükség van. Ez magának a vállalkozónak a kifizető kezessége lehet, vagy ingatlanfedezet. Ingatlanfedezet bevonása esetén közjegyzői díjjal is számolnunk kell.

A hitel összegét a 2019-es évhez kötik. Ehhez kötődnek az igénylés feltételei is. Az pályázhat, aki 2019-ben teljes, lezárt üzleti évvel rendelkezett. Azaz új vállalkozások, pontosabban 2019. január 1. után alapított vállalkozások nem pályázhatnak. Az átalakuló cégeket is kizárják: nem pályázhatnak azok a cégek, melyekben 2020. március 16. után 50%-os vagy annál nagyobb tulajdonosváltás történt.

A támogatást a Magyar Fejlesztési Bank folyósítja. Igényelni is az MFB-vel szerződéses kapcsolatban álló közvetítőknél lehet, az úgynevezett MFB Pontokon (többnyire bankokban). Ezek listáját megtaláljuk az mfb.hu oldalon. A hitel leírását, feltételeit ezen az oldalon találjuk meg: bit.ly/10-millios-kolcson. **Nagy Csaba**

Online számlázás: vége az utolsó haladéknak is

Március 31-én vége az utolsó haladéknak, s áprilistól már bünteti a NAV a nem megfelelő számlaadat-szolgáltatást. Már kötelező feltölteni a magánszemélyek számára kiállított számlák adatait is.

Amit online számlázás néven emlegetünk, az valójában számlaadat-szolgáltatás, amit 2018-ban tettek kötelezővé minden vállalkozásnak.

A kötelezettség több lépcsőben terjedt ki az összes számlára: előbb csak a nagyobb összegű számlák adatait kellett feltölteni, majd a vállalkozások számára kiállított összes számlát látni akarta az adóhatóság. Végül idén januártól kötelező a magánszemélyek számára kiállított számláknak is megjeleníteni a rendszerben. Március vége az utolsó határidő: letelek a végső haladé, áprilistól már büntetni fogja a NAV a nem megfelelő adatszolgáltatást.

2021-es újdonságok

A korábbi adatszolgáltatáshoz képest 2021 két jelentős változást hozott, ám ha minden jól megy, akkor tennivalónk csak az egyikkel van.

Az egyik változás, hogy mostantól a magánszemélyek számláinak is meg kell jeleníteniük a rendszerben.

A másik egy informatikai változás: a teljes rendszert új alapokra helyezték. Ez azt jelenti, hogy a januártól bevezetett újdonságokhoz a programozóknak egy teljesen új rendszert kellett létrehozniuk, hogy megfeleljenek a feltételeknek. Azért volt szükség a 3 hónapos türelmi időre, hogy a számlázóprogramok hibái kiderüljenek, s egy vállalkozót se kelljen azért megbüntetni, mert az általa használt számlázóprogram nem felel meg a feltételeknek.

Az adatszolgáltatás fő újdonsága, hogy a magánszemélyek adatait is fel kell dolgoznia a rendszernek. Tartalmilag ehhez az adószámokkal kapcsolatos kérdést kellett a programozóknak megoldaniuk. A vevő adószámát tavaly július óta kötelező a számlán feltüntetni. Enélkül a program nem tudja feltölteni a számlát a NAV rendszerébe. Csakhogy a magánszemélyeknek nincs adószámuk. A számlázóprogramnak ezért képesnek kell lennie arra, hogy szétválassza és eltérően kezelje az adószámos és adószám nélküli számlákat. Ha a számlán van adószám, akkor a vevő adatait is feltölti a NAV rendszerébe. Ha nincs adószám, akkor magánszemély számlájának minősíti, s név nélkül, csak a számla tartalmát tölti fel az online rendszerbe.

Mi a tennivalónk a változásokkal?

Legkevesebb dolga annak van, aki valamilyen online számlázóprogramot használ. A NAV-os adatkapcsolatot már tavaly be kellett állítani, így most csak arról kell meggyőződnünk, hogy a magánszemélyeknek kiállított számlák is feltölthetők-e a rendszerbe.

A megvásárolt, saját gépre letöltött számlázóprogramot használóknak azt kell ellenőrizniük, hogy a program megkapta-e a szükséges új verzióját. Ha pedig valaki saját fejlesztésű rendszert használ, ott a programozóknak fel kellett készíteniük a szoftvert az új elvárásokra.

Kézi számlák kezelése

Kézzel kiállított számlát, számlatömböt továbbra is lehet használni, de minden egyes számláról adatot kell szolgáltatni a NAV-nak. Eddig csak a vállalkozások számára kiállított számlákat kellett feltölteni, most az összes számlát be kell írni a NAV rendszerébe.

A kézi számlát használóknak a NAV Online Számla rendszerébe kell feltölteniük az adataikat (*onlineszamlaviz.hu*). Ha a számla áfatartalma eléri az 500 ezer forintot, akkor az adatszolgáltatást a kibocsátást követő napon el kell végezni, más esetben 4 napon belül.

Nagy Csaba

Közeleg a határidő: március végéig kell bejelenteni, hogy melyik vendéglátóhely kategóriába tartozunk

Korábban hírt adtunk róla, hogy január elsejétől új bejelentési rendszerrel kell különböző kategóriákba sorolni a vendéglátóhelyeket. Már működő egység tulajdonosaként március 31-ig kell az új besorolást bejelenteni a helyi jegyzőnek. Ezt a kötelezettségünket a veszélyhelyzeti intézkedések sem szüntették meg.

A vendéglátó üzletek működési engedélye eddig nem tartalmazott adatot arról, hogy az üzlet a vendéglátáson belül milyen tevékenységgel foglalkozik. Ezzel most ki kell egészíteni az összes működési engedélyt. Minden egyes vendéglátóhelyet be kell sorolni valamelyik kategóriába. Tehát nem vállalkozásonként, hanem vendéglátóhelyenként kell e besorolásra sort keríteni. Az alábbi kategóriák egyikébe kell besorolni a helyet:

- étterem
- büfé
- cukrászda
- kávézó
- italüzlet, bár
- zenés-táncos szórakozóhely
- munkahelyi vagy közétkeztetést végző hely

- gyorsétterem
- rendezvényi étkeztetés
- alkalmi vendéglátóhely
- mozgó vendéglátóhely.

Az új kategóriák felsorolását és jellemzőinek leírását a 634/2020-as kormányrendeletben találjuk (vagy megtalálható januári számunkban). A lényeg: e kategóriák egyikébe soroljuk be az üzemeltetésünkben lévő vendéglátóhelyek mindegyikét. A jövőben a kategóriát a működési engedély is tartalmazni fogja, s szerepelni fog az önkormányzati nyilvántartásban is.

A Magyar Turisztikai Ügynökség szerint a besorolásra azért van szükség, mert a korábbi jogszabályok már elavultak. Az üzemeltető cégek fő tevékenysége és a fő termékkör nem határozta meg egyértelműen az üzletek típusát. Így a statisztikák sem tükrözik pontosan a vendéglátóhelyek összetételét.

A bejelentést március 31-ig kell megtenni. Ha pedig az adatok később változnak, akkor 8 napon belül kell a módosításokat jelezni. A bejelentéshez szükséges adatlapot a helyi jegyzők állítják össze, ez településenként eltérhet. A működési engedélyhez bejelentendő adatok két sorral bővültek csak: be kell jelenteni a vendéglátó üzlet befogadóképességét és az üzlettípus megjelölését. Ez ugyanaz a

bejelentés, mint ami korábban is érvényben volt a kereskedelmi tevékenység folytatásával kapcsolatban, de most januártól erre már nem kell illetéket fizetni.

Csak egy kategóriát lehet választani

A típus megjelölés több olvasónknak is gondot okozott. Eddig nem volt arra szükségük, hogy ha több tevékenység is jellemző az üzletre, akkor kiválasszanak egyet a több lehetőség közül. Például egy munkahelyi közétkeztetést végző vállalkozó a közétkeztetési időszakon kívül nyilvános étteremként működik. Melyiket válassza a kettő közül?

A turisztikai ügynökség szerint kettő kategóriát nem lehet választani, így dönteni kell. Ilyenkor azt kell bejelölni, amelyik leginkább jellemzi a vendéglátóhelyet. A fenti esetben így a közétkeztetést kell megjelölni.

Sok vállalkozóban felmerülhet a kérdés, hogy lehet-e ennek a bejelentésnek bármilyen következménye, máshogy kell-e valamit csinálnunk a jövőben. Egyelőre ilyenről nincs szó. Az indoklás szerint csak a központi adatszolgáltatás változik a bejelentések alapján, azaz a szakma irányítóinak elvileg pontosabb képük lesz arról, hogy milyen típusú üzletből mennyi működik az országban.

Nagy Csaba

Mi a helyzet a kötelező

Egyáltalán nem biztos, hogy külön készüléket kell vásárolni a szálláshelyeken az áprilistól kötelező digitális okmányolvasó működtetéséhez. Pontos információja még senkinek sincs, mindössze az biztos, hogy áprilistól csak digitálisan lehet rögzíteni a vendégek adatait a Vendégem program keretein belül. A Magyar Turisztikai Ügynökség azt ígéri, mindenki részletes tájékoztatást fog kapni még a program indulása előtt.

„Minden információt időben meg fogunk adni” – március közepén még ez a legbővebb tájékoztatás, amit a Magyar Turisztikai Ügynökségtől a szálláshelyeken használandó digitális okmányolvasókkal kapcsolatban kaphatunk. Ezt is csak e-mailben feltett kérdésre, személyes érdeklődésre közlik az aggóddó vállalkozókkal, a hivatalos weblapon nyoma sincs információknak. Pedig ideje lenne: a digitális okmányolvasókat elvileg már most is kötelező lenne használni, de később április elsejére

tolták el a kötelező bevezetés időpontját. A szálláshelyek nagy része most zárva tart, s emiatt talán a turisztikai irányítók sem török magukat nagyon a program gyors bevezetése érdekében.

Pedig ha az elmúlt fél év történéseit nézzük, a határidők betartásához sem kellett volna kapkodni a fejlesztésekkel. Egy tavaly októberi törvénymódosításban jelent meg először, hogy a szállásadóknak a vendégek adatait nem kézzel kell feltölteniük a szálláshely-kezelő program adatbázisába,

hanem okmányolvasót kell ehhez igénybe venniük. A piacon már létezett korábban is ilyen okmányszkenner, de azt nem tudhattuk, hogy ezek közül elfogadott lesz-e bármelyik. Akkor még egy dolog volt biztos: újra nem is kis költség lesz a szállásadóknak, hogy megfeleljenek az előírásoknak. Az elfogadható készülékekről semmit sem tudtunk, csak azt tartalmazta erről a rendelet, hogy majd a turisztikai ügynökség közölni fogja a használható eszközök listáját. Ez azonban nem jelent meg.

Az okmányolvasó egyébként egy olyan szkenner, ami nem a személyi igazolvány képét viszi a számítógépre, nem lefényképezi az iratot, hanem a kódok alapján kiolvassa belőle a szükséges adatokat. Így például sem a fényképet nem rögzíti, sem más olyan adatot, amit nem ír elő kötelező jelleggel a jogszabály. A használata azért is jó, mert nincs elírás, nem a regisztrációt kézzel elvégző alkalmazott

Milyen intézkedésekre lenne szükség ahhoz, hogy vendéglátóként túléljük ezeket a hónapokat és esélyünk legyen talpra állni a nyitást követő időben? Nincs megbízható válasz, ám egy szakmai csoport megpróbált néhány hasznos javaslatot összegyűjteni.

Egy jól működő országban a mostanihoz hasonló teljes lezárás az állam és a vállalkozók közötti megállapodás révén képzelhető el. Az állam a járvány elleni védekezés részeként korlátozást vezethet be bármilyen területen, ez érthető. Csakhogy ezzel vállalkozók ezreit fosztja meg a kenyérkereset lehetőségétől. A kieső bevételt kötelessége lenne kompenzálni. Legfeljebb e kárpótlás mértéke lehet egyezkedés tárgya, vagy az ország gazdasági teljesítőképességének a függvénye.

Ehhez képest a magyar kormány lezárat egy egész ágazatot, gazdasági segítségként pedig azt javasolja az érintett vállalkozásoknak, hogy vegyenek fel hitelt a működésükre. Gyakorlatilag az állam a járvány elleni védekezés gazdasági költségeit így teljes egészében a bezárásra ítélt vállalkozásokkal fizeteti ki, miközben az állami hozzájárulás elenyésző.

Valós gazdasági segítségként a bértámogatással és a bérre rakódó közterhek elengedésével számolhatunk. Ennek a támogatásnak az a feltétele, hogy teljes munkaidős állásban maradjon az alkalmazott, akinek

JAVASLATOK

a kötelező bezárás miatt munkát sem tudunk biztosítani. A bértámogatás így nem jelent valódi támogatást. A támogatással együtt is több a fizetendő költség, mintha kényszerből elküldenénk néhány hónapra a dolgozókat. Az állam így nem segítséget nyújt, hanem a dolgozó állása védelmében teljesen felesleges költségek kifizetését terheli a vállalkozóra. És akkor még nem beszéltünk a vállalkozás többi költségéről: a rezsiről, az államtól vagy önkormányzattól nem függő, így fel sem függesztett bérleti díjakról, a lassan lejáró szavatosságú, a raktárban megromló italokról és alapanyagokról, a könyvelő díjáról, a pénztárgépről a kérdéses költségeiről. Összességében arról a rengeteg fizetendő díjról és költségről, amik nyitvatartás nélkül is terhelik a kasszát. És nem beszéltünk még arról sem, hogy miből éljünk meg vállalkozóként addig, amíg az állam eltilt bennünket a foglalkozásunk gyakorlásától.

A legtöbb ország kompenzálja saját vállalkozóit azért a kárért, amit a lezárás okoz. Megtérítik a bevétel egy részét, akár felét, akár 80 százalékát, amit az állam kibír, hogy állampolgáraik ne menjenek tönkre, képek legyenek fenntartani magukat.

A magyar kormány nem erre törekszik. Minden kötelezettség terhét azokra hárítja, akiknek korlátozza, visszafogja a tevékenységét.

Tudjuk jól, hogy ilyen helyzetben nem sokat érnek a különböző javaslatcsomagok, amiket ilyen-olyan szakmai szervezetek összeállítanak. Nem egyet olvastunk már az

elmúlt hónapokban. A szervezetek tagjai leülnek, átgondolják és írásos formába öntik, hogy szerintük az ő szakmájuk képviselőinek mire lenne leginkább szükségük a nehéz hónapok átvészeléséhez. A túléléshez. Komolyan veszik ezt a feladatot, összeírják a javasolt pontokat és eljuttatják a kormánynak a dokumentumot. Aztán itt a vége, többet soha elő nem kerül a javaslatcsomag. A kormány pedig újra a hitelfelvétel lehetőségét dobja a csőd szélén táncoló vállalkozások elé.

Mindez most ezért futott át bennem, mert nemrég talákoztam a Magyar Vendéglátó Ipartestületének javaslataival. Őt vendéglátással foglalkozó, a hazai gasztronómia csúcsát jelentő szervezet képviselőjében 11 szakember foglalta össze azokat a javaslatokat, amelyeket e szakemberek megoldásnak tartanak a veszteségek enyhítésére, a jelenlegi helyzet túlélésére és az újraindítás segítésére. Ne legyenek illúzióink: e javaslatok éppen ott végzik majd, mint az összes eddigi. A szakma pedig elégedjen meg a bértámogatással és az „ingyenhitellel”, s várja türelmesen, míg újra kinyithat, vagy meg nem jelenik valaki az ajtó előtt, aki jó áron felvásárolná az üzletét.

A szakmai javaslatokat mégis érdemes közreadnunk, bár úgy véljük, nem fogunk ezekkel a pontokkal a kormány intézkedései között találkozni. Fontos azonban megmutatnunk, hogy a fásult kétségbeesés ellenére is vannak hasznos, értelmes gondolatok, s nem rajtunk múlik, hogy ilyen reménytelen helyzetben kell várni a járványos időszak enyhülését.

ŐZŐ OKMÁNYOLVASÓKKAL?

gépelésén, esetleg melléütésén múlik, hogy pontosan rögzítik-e a neveket és más adatokat.

Karácsony után még egy módosítás történt. Egy kormányrendeletben úgy határoztak, hogy a rögzítendő személyes adatok nagy száma miatt csak olyan okmányolvasó fogadható el, ami nemzetbiztonsági minősítéssel rendelkezik. A rendelet továbbra is azt jelezte, hogy majd a turisztikai ügynökség honlapján fognak megjelenni a részletek és az elfogadott készülékekről szóló listák.

A Magyar Turisztikai Ügynökség honlapján közben lista ugyan nem jelent meg, egy új programról szóló előzetes beszámoló azonban igen. Megtudtuk, hogy a digitális okmányolvasók használata lesz a VIZA program, ami a Vendég Információs Zárt Adatbázis rövidítése. A cikk szerint a VIZA április elsején indul, bár ennek a dátumnak semmilyen jogszabályi háttere nincs a mai

napig. A Magyar Turisztikai Ügynökség ennél bővebb tájékoztatót a mai napig sem közölt.

Tény, hogy az okmányolvasóval kapcsolatos kötelezettségek akkor jelentek meg, amikor a járvány miatt bezárták a szálláshelyeket. Vendégek nincsenek, a házak üresek, a vállalkozók pedig talán egészen más területen igyekeznek némi bevételhez jutni, s nem sok alkalmuk lenne most új technikát próbálgatni. Így jogszabályi felhatalmazás nélkül is hónapokat csúszik az új eljárás kötelező bevezetése. Majd próbálkozhatnak vele a korlátozások visszavonása után, talán áprilisban, vagy májusban.

Lehet, hogy elég lesz egy alkalmazás

Időközben felmerült egy olyan lehetőség is, hogy valószínűleg nem is lesz szükség külön készülékre az előírások teljesítéséhez.

Meg nem erősített információk szerint egy olyan program készül, amit egyszerűen okostelefonra telepíthetünk, s annak kameráján át olvassuk be az adatokat. Nem a készülék lesz az okmányszkenner lényege, hanem a telefonon futó program, ami a kamera képéből kinyeri a szükséges adatokat és továbbítja a Vendégem programba.

Ha ez a meglévő előírások alapján, nemzetbiztonsági hitelesítéssel rendelkező programmal megvalósítható, akkor ez lesz a legolcsóbb és a legegyszerűbb megoldás. Nem kell új eszközt vásárolni, s a rendszer pillanatok alatt használatba vehető lesz majd.

Egyelőre tehát nem kell új eszköz vásárlására gondolni, nagyon valószínű, hogy ennél sokkal egyszerűbben oldódik meg a probléma. Pontos tájékoztatásra azonban valószínűleg március végéig, április elejéig várunk kell.

Nagy Csaba

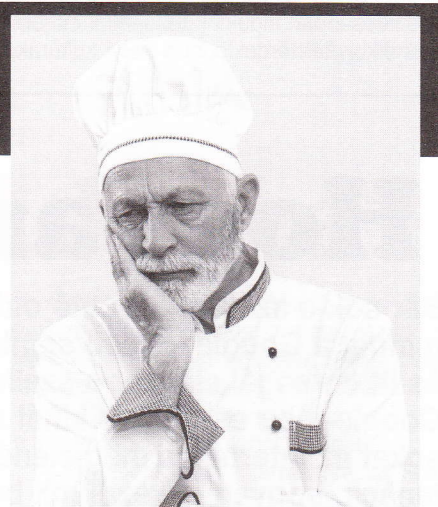
A TÚLÉLÉSRE

A javaslatcsomagot készítő öt szervezet a következő volt: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség, Magyar Vendéglátók Ipartestülete, Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület, Stílusos Vidéki Éttermiség. Szerintük a következőkre lenne szükség a vendéglátó szakma túléléséhez.

- **Bértámogatás.** Az eddigi támogatást váltsa fel egy valódi 75%-os bértámogatás és teljes, azaz mind a munkavállalót, mind a munkáltatót érintő adó- és járulékmentesítés 2021 januárjától egészen a működési tilalom végéig. A támogatás maximális összege a minimálbér 225%-a legyen.
- **Felszolgálati díj.** A bértámogatással érintett munkáltatók kaphassák meg a bértámogatás ideje alatt a 2019-es, azonos havi felszolgálati díjnak megfelelő összeget. Cél, hogy ezt szétoszthassák a dolgozók között munkaviszonyuk további megőrzése érdekében. A bérelemként adózottan kifizetett felszolgálati díj a munkavállalók munkabérének jelentős részét képezte.
- **Bérleti díjak.** Minden egyes olyan hónapban, amikor állami vagy önkormányzati ingatlanban lévő bérelemények után jogszabályi rendelkezés alapján nem kell bérleti díjat fizetni, a nem állami vagy nem önkormányzati tulajdonostól vendéglátás céljára bérelt ingatlan után a vállalkozás támogatásként kapja meg az igazoltan megfizetett bérleti díj 100%-át és a rezsi költségek 50%-át. A többi hónap-

ban a bérleti díj és rezsi fele legyen a támogatás.

- **Bértámogatás a nyitást követően.** Az újraindítást követő 6 hónapon keresztül a vállalkozás kapjon 50%-os bértámogatást, mellette a bérekre adó- és járulékmentesítést. Erre azért van szükség, mert a működés újbóli beindítása időt és befektetést igényel, s rövid távon nem várható a korábbihoz hasonló szintű belöldi és nemzetközi turizmus. A gazdasági visszaesés miatt is alacsonyabb vásárlási és fogyasztási hajlandóság várható.
- **Kitelepülés.** Tegyük lehetővé, hogy ingyenesen lehessen asztalokat, székeket elhelyezni, fogyasztás és kiszolgálás céljából kitelepülni a vendéglátó üzletek előtti területeken, parkolóhelyeken a biztonságos távolság betartása érdekében. Biztosítsák a közterület ingyenes használhatóságát abból a célból, hogy a vendéglátóhelyek nyitott térben, minél nagyobb távolság betartása mellett tudjanak szolgálatni. Az így rendelkezésre bocsátott közterületek és a teraszok után ne kelljen közterület-használati díjat fizetni 2021-ben.
- **Gyorsítsák és egyszerűsítsék az engedélyeztetést.** A teraszok használata és a teraszok árnyékolását és fedését célzó szerkezetek engedélyezése gyorsított eljárásban történjen (például, ha a kérelem benyújtásától számított 8 napon belül nem érkezik válasz, az engedély megadottnak legyen tekintendő).
- **Ösztönözzék a fogyasztást.** A vállal-



kozások vendéglátóhelyi és rendezvénytartási fogyasztásának ösztönzésére töröljék el a reprezentációs adókat és járulékokat.

- **Kieső árbevétel pótlása.** Térítsék meg az érintett cégeknek a kieső árbevétel egy részét a veszteségek enyhítésére, illetve az újrainduláshoz szükséges többletköltségek fedezésére. Ennek összege lehetne a 2019-es valamint a 2020-as és 2021-es árbevétel különbözetének a 20%-a, ha az összehasonlítható időszakok között legalább 50%-os visszaesés van. A bevételpótlásra az legyen jogosult, aki legalább a 2019-es létszám 75%-át megtartotta.
- A kötelező zárva tartás után a főétkezők idején **ne korlátozzák a nyitvatartási időt.**

A javaslatcsomag forrása a Magyar Vendéglátók Ipartestülete Facebook-oldala.

Nagy Csaba

www.hazaivendegvaro.hu

Eljött a lassú és fenntartha

Egyelőre csak találgathatunk, hogyan változik a turizmus a járvány hatására. Az elmúlt év azonban bebizonyította, hogy van élet a tömegturizmuson túl. Sokan rájöttek, hogy lehet ráérősebben is utazni. A köztudatba egyre jobban kúszik be a lassú és fenntartható turizmus fogalma. Ez pedig hosszabb távon a falusi turizmus fellendülését is jelentheti.

A lassú turizmus (*slow tourism*) nem valami új mozgalom, évek óta létezik már, csak eddig nem volt igazán vonzó. Ennek ugyanis az a lényege, hogy kevesebb szer utazunk, ezt fenntarthatóbb módon tesszük, és kellő időt szánunk az adott célpont megismerésére. Vagyis elmerülünk a helyi kultúrában.

Egy ilyen utazásra viszont sokkal jobban fel kell készülni. Eddig ez a turisták nagy többségére nem volt jellemző. A nyaralás általában az élmények habzsolásáról és nem a lelassulásról szólt. Most viszont a külső körülmények kényszerítik rá az embereket arra, hogy kevesebbet utazzanak. Az elmúlt év során láthattuk, hogy elővigyázatosabban indulnak feltöltődni és jobban elkezdtek érdeklődni a helyi kultúrák,

élmények, a régiók ízei iránt. Úgy tűnik tehát, hogy felértékelődnek a hosszabb kikapcsolódások, és népszerűbbé válik a fenntartható és lassú turizmus.

Visszavenni a tempóból

A lassú utazás a lassú élelmiszer mozgalom (*slow food*) egyik elágazása, ami Olaszországban kezdődött az 1980-as években, tiltakozva a McDonald's római megnyitása ellen. A mozgalom célja a regionális konyha, a helyi gazdálkodás, a közös étkezés és a hagyományos ételkészítési módok megőrzése. Azóta ez a kezdeményezés egy egész életformává fejlődött.

A lassú utazás nem egy közlekedési mód, hanem egy érzésvilág, ami az utazást

áthatja. A lassú utazónak nem számít az idő, ő inkább megélni szeretné az élményeket. A lassú utazás filozófiája az, hogy fontosabb egy kisebb területet, kultúrát mélyebben megismerni, mint sok területet rövid idő alatt felszínesen látni. Persze ez a gondolkodás furcsának hathat manapság, amikor a sikerhez a gyorsaságot kapcsoljuk. Minél gyorsabb egy eszköz, minél gyorsabb a szállítás, annál jobb. Ha valami lassú, akkor azt gondoljuk, hogy ahhoz nem kapcsolódik előny. Pedig ha valaki a nyaralását is a megszokott, pörgős ritmusában tölti, kimerülten fog hazatérni. A lassú utazás során nincs rohanás. Egyszerűen csak bérelünk egy házat vagy apartmant egy hétre, és biciklitúrákat teszünk a környéken. Vagy meglátogatunk olyan birtokokat, pincészeteket, hagyományőrző kúriákat, kastélyszállókat, amiket az eredeti állapotuk szerint újíttak fel. A lassú utazásba tartozik az is, ha repülő, autó helyett inkább vonattal fedezzük fel a vidéket, a tájat.

A lassú turizmus tehát egy lelkiállapot, egy életfilozófia. A lassú utazó sajátos

Több foglalást hozhat a

Hogyan kerülhetünk a

Bár sok a szállásközvetítő oldal, az emberek nagy része még mindig a Google kereső segítségével szervezi meg utazását, és itt keresgél először a szálláshelyek, éttermek között. A Google több eszközt is kínál arra, hogy segítse a vállalkozásokat az internetes megjelenésben. Íme néhány gyakorlati tanács, hogyan is kezdjük bele.

Naponta mintegy 4,5 milliárd keresést indítanak a Google-ben, ami a világ teljes keresési forgalmának 77 százaléka. Bár ebből az utazás és szálláskeresés nem olyan nagy részt jelent, még így is hatalmas forgalmat eredményez. A Google-ben igénybe vehetjük a Google Cégem, a Google Kereső és a Google Térkép eszközöket, amelyek segítik vállalkozásunk internetes megjelenését.

Hogyan regisztráljunk a Google Cégem felületre?

A Google Cégem segítségével a céges kártyánkat tudjuk kezelni. Ez azt jelenti, hogy ha a felhasználó rákeres a vállalkozásunkra, akkor nemcsak a weboldalunk linkje jelenik meg, hanem egy külön kártyán, a kereső jobb oldalán egy ismertetőt láthat rólunk. Itt a cégnéven kívül megjelenik 360 fokos fotó, egy kis térkép és cím, telefonszám, nyitvatartás, értékelések, kérdések és egyéb információk.

A Google Cégem felületen ingyen regisztrálhatunk. Ezt akkor is érdemes megtennünk, ha nincs saját weboldalunk. A regisztrációhoz szükség van egy Google fiókra, amit regisztráció közben is létrehozhatunk. Ha már van Google fiókunk, akkor kattintsunk a bejelentkezés gombra. Ezután adjunk meg minden adatot a vállalkozásunkról. Lehetőség szerint mobil telefonszámot adjunk meg. A kategóriánál érdemes elkezdni beírni a fő tevékenységet, és az automatikusan feljövő találatok közül kiválasztani a nekünk legjobban megfelelőt. Töltsünk fel fényképeket is, így könnyebben megtalálnak minket az érdeklődők! Végül ellenőrizzük az adatainkat!

A Google Cégembe csak ellenőrzött vállalkozások kerülhetnek. A regisztráció után kapunk egy levelet egy ellenőrző kóddal a regisztrációban megadott címre. A Google csak ennek a megadása után listázza a vállalkozásunkat a térképen. A regisztráció után ne feledkezzünk meg adataink naprakészen tartásáról!

A Google keresőből kiderül, mennyire vagyunk népszerűek

Ha a felhasználó egy témára keres, mint például "szállás Pécsen", akkor nem egy szokásos találati listát kap, hanem egy térképpel kiegészített felületet. A térképre kattintva a Google Térképre jut. Ha a vállalkozás itt megjelenik, az azt jelenti, hogy a felhasználó környékén egy népszerű üzletről van szó.

A felhasználó magán a térképen is kereshet. Ez kicsit máshogy működik, mint a keresőből való keresés, más módszer szerint kerülnek listázásra a vállalkozások. Itt sokkal nagyobb szerepe van a jól kezelt Google Cégem fióknak. Ezen a felületen a keresést többször követi telefonhívás vagy vásárlás. A felhasználó a különböző vállalkozások között kattintgatva gyorsan tudja mérni, melyik lesz számára a megfelelő. Meghatározó ebben a vélemények és a csillagok száma, a fényképek minősége és a tartalma.

Hogyan kerülhetünk fel a Google Térképre?

A Google térképre több lépésben kerülhetünk fel. Először jelentkezzünk be a Google Cégem webhelyre! A jobb alsó sarokban látni fogunk egy rózsaszín plusz gombot, amire rákattintva megjelenik két opció: Hely hozzáadása és a Helyek importálá-

tó turizmus kora?

életmódot folytat utazás közben, ez különbözteti meg az átlagos turistától. Távol a tömegturizmus mozgalmas ritmusától, a lassú utazó elmerül a helyi kultúrában.

Minőségi élmény a falusi turizmus keretében

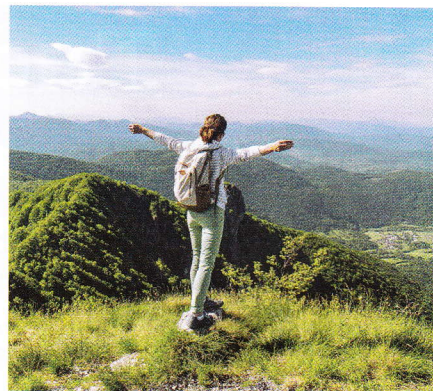
A lassú utazó minőségi élményre vágyik. Kapcsolatot teremt a helyi emberekkel, kipróbálja a helyi termékeket és a hagyományos ételeket, finomságokat. Kerüli a nagy turisztikai helyeket, kisebb éttermeket látogat. Felkeresi a kis piacokat, a helyi kereskedőket. A lassú utazás tanulás is egyben. A turista nemcsak meglátogatja a turisztikai helyszíneket, hanem megismeri a kultúrát, az embereket, a szokásokat, így erőteljesebb élményben lesz része.

Erre a fajta vendégigényre jó megoldást nyújthat a falusi turizmus, különösen most egy járványhelyzetben. Itt biztosított az elkülönülés, a biztonság, a rugalmasság. A kisebb szálláshelyeken nem hemzsegnak százával az emberek, ugyanakkor ma már egyre vonzóbb szolgáltatásokat nyújtanak. Egészen más utazási élménnyel gazdago-

A lassú turizmus 3 alappillére:

- **Megfelelő közlekedési eszköz kiválasztása:** kerüljük az autót, repülőt, többet kerékpározunk vagy sétálunk. Egy város körüli séta lehetővé teszi, hogy olyan rejtett helyeket fedezzünk fel, ahová a turistabusz nem visz el.
- **A környezet iránti aggodalom:** tördünk a környezettel, a természettel. A repülés kiiktatásával például jelentősen csökken az ökológiai lábnyom is.
- **Az utazási élmény minősége** a mennyiség helyett: átérezzük a város hangulatát, megfigyeljük, hogyan élnek a helyiek.

dik egy turista, ha egy birtokon, egy vidéki kúriában vagy egy kis parasztházban tölt el egy hetet. A vendég felveheti a háztulajdonosának és környezetének életritmusát. Akár minden reggel friss zöldségeket vásárolhat a termelői piacról vagy a gazda kertjéből, kirándulhat biciklivel kedvére a



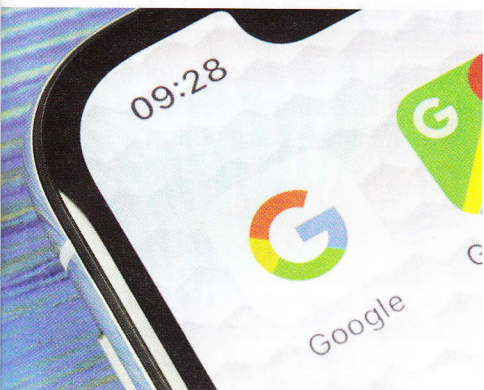
környező falvakba és birtokokra, nyugodtan felfedezheti a környék építészetét. Sőt van, ahol főzőtanfolyamokat, kézműves foglalkozásokat is szerveznek a vendégek számára.

Rengeteg lehetőség rejlik tehát a falusi turizmusban, amivel érdemes foglalkoznunk, hiszen egyre nagyobb igény mutatkozik a ráérősebb, komótosabb nyaralások iránt. Ráadásul nagyon sok előnye van annak, ha egyre többen vesznek részt a közösségi életben és a helyi javakat fogyasztják. Az elmaradottabb régiók például felzárkózhatnak, a hagyományok jobban fent maradhatnak, hosszabb távon pedig mindez a fenntartható fejlődést is jelentheti.

Szilágyi Katalin

Google, ha jól használjuk

az első találati oldalra?



sa fájlból. Válasszuk ki a Hely hozzáadását. A keresőmezőbe írjuk be a címünket, és végezzünk egy keresést. Ha még nem szerepelünk a térképen, akkor hibaüzenetet kapunk, hogy nincs ilyen a térképen. Az üzenet alatt pedig látni fogunk egy ívet: Szeretném megadni az összes céginformációt. Töltsük ki a felugró űrlapot, és innen már csak követni kell az utasításokat.

Találati lista: jó weboldallal és tartalommal kerülhetünk előbbre

A Google első találati oldalára nem egyszerű bekerülni a szállásoknak. Nem is a konkurens apartmanok, szállodák, vendégházak a fő versenytársak, hanem a különböző szállásközvetítő portálok. Ezek gyakran megelőzik az egyes szálláshelyeket a

keresésben. Anders Tamás online marketing szakértő úgy véli, egy szálláshelynek kétféle találati típusra fontos megjelennie. Az egyik, amikor magára a vállalkozás nevére keresnek rá, a másik pedig, amikor meghatározó kulcsszavakra keresnek. – A Google arra törekszik, hogy a legjobb információt adja a feltett kérdésekre. Magára a névre a legpontosabb találatnak a szállás saját weboldalának kell lennie. Ha nincs nagy technikai hiba az oldalon (például, hogy nem mobilbarát, vagy túl lassú), és a tartalom is rendben van (a szállásról minden információ megtalálható), akkor a szállás saját weboldala kerül az első pozícióba – magyarázza a szakember.

Ahhoz, hogy a szálláshelyünk bizonyos kifejezésekre előrébb jelenjen meg a találati listán, gondozott weboldalra és folyamatosan bővülő és tervezett tartalomra van szükség. – Itt ne csak a városnév és szállás kifejezésekre gondoljunk, hanem vegyük hozzá a szolgáltatásaink listáját is. Az első találati oldalért meg kell küzdeni, ezért ne rövidtávon gondolkodjunk! Minimum fél éves munka, hogy ez beinduljon. A hatása viszont hosszútávon sok látogató és foglalás lehet – fogalmazott Anders Tamás.

A szakember szerint fontos, hogy technikailag kifogástalan legyen a weboldalunk. Vagyis amellett, hogy felhasználóbarát, a Google is lássa a tartalmát. Legyen átlátha-

tó, számítógépen és mobiltelefonon is jól olvasható. Ha egy jó oldalszerkezetet tudunk kialakítani, akkor az az egész webes megjelenésünkre kihatással lesz. A felhasználói élmény is befolyásolja a találati rangsort, így a jó navigáció jobb pozíciót is jelent.

– Figyeljünk oda a tartalomra is! Sokszor találkozom kevés és ritkán frissülő tartalommal. A tulajdonosok úgy gondolják, hogy úgyis magától értetődőek egyes dolgok, és elég felsorolásszerűen feldolgozni a témákat. De ez nem így van. Ha a környékről és a szállásunkról, szolgáltatásainkról írunk, akkor ezeket a témákat érzékeli a keresőóriás. Amikor pedig jobban, rendezettebben írunk ezekről, mint a versenytársaink, akkor jobb pozícióba is kerülünk. Sose felejtjük: amiről nem írunk, arra meg sem fogunk jelenni – hangsúlyozza Anders Tamás.

Emellett blogokban, utazási beszámolóknak és turisztikai témájú oldalakon is érdemes megjelenni, amelyek hivatkoznak a weboldalunkra. Minél több helyen szerepelünk, annál jobb. Mutassuk meg szöveges, képi és videós anyagokkal a Google-nak, hogy mit adunk a vendégeinknek. Minden szolgáltatásunkat, paramétereinket. Így helyes választ adhat az embereknek, ami azt jelenti, hogy érdemes lesz nekik megmutatni a szálláshelyünket.

Szilágyi Katalin

Tudjon meg többet a turizmus új területeiről!

A jövőben egyre több idősebb vagy fogyatékossgal élő vendégre számíthatunk, akiknek a fogadására fel kell készülni. Nőhet azoknak a száma is, akik az egészségük megőrzése érdekében utaznak. Az akadálymentes, szenior és egészségturizmus sok lehetőséget rejt magában, érdemes ezért ezeken a területeken is képezni magunkat.

Az elmúlt években már érzékelhető volt hazánkban is, hogy átalakul, bővül az utazóközönség. Ma már sok 65 év feletti idős ember él aktív életet. A fogyatékossgal élők közül is egyre többen járnak üdülni, ki-kapcsolódni. Mind nagyobb tehát a kereslet az idősbárát, valamint az akadálymentes szállások és szolgáltatások iránt. Nem beszélve arról, hogy sokan az egészségük javításáért, megőrzéséért kerekednek fel. Így a turizmus helyreállása után egyre nagyobb

szerepet kap majd az egészségturizmus is.

Ezekon a területeken azonban még mindig vannak tudásbeli hiányosságaink, és fejlesztésekre lenne szükség a szálláshelyek részéről. Ebben segít a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTU) e-learning weboldala, ahol számos érdekes tananyagot találunk ezekről a területekről (bit.ly/turizmusakademia). A képzésekre ingyen regisztrálhatunk, és könnyed stílusban, játékosan sajátíthatjuk el a tudást on-

line formában. A kurzusokat vizsga zárja, amiről oklevelet is kapunk.

A tananyagokat témákra bontották, így valamennyi célcsoportot külön-külön megismerhetjük. Képet kaphatunk arról, milyen utazási szokásai vannak az idősebb korosztálynak, a fogyatékossgal élőknek, mi motiválja őket az utazások során, miket részesítenek előnyben, milyen turisztikai termékeket keresnek, milyen elvárásokat támasztanak egy szálláshellyel szemben.

Fontos tisztában lenni azzal, hogy az akadálymentes turizmus azt jelenti, hogy olyan szolgáltatásokat nyújtunk, amelyeket mindenki egyenlő módon el tud érni. A képzésen ismereteket szerezhethetünk arról, hogyan segíthetjük a mozgáskorlátozott, hallássérült, látássérült embereket, kisgyermekeseket, tanulási nehézséggel küszködő

A járvány okozta bizonytalanság nemcsak nekünk jelent kockázatot, hanem a nálunk foglalt vendégeknek is. Megoldásként olyan ajánlatokat érdemes kidolgozni, amivel nem szolgáltatjuk ki magunkat, de a vendégnek is garanciát ad arra, hogy nem veszíti el a pénzét.

Az Egészségügyi Világszervezet 2020. március 11-én világjárványnak nyilvánította a koronavírus-járványt. Ettől kezdve senki nem hivatkozhat arra, hogy az utazással kapcsolatos kockázatokat nem látta előre.

Az uniós jogszabályok szerint vendégeinket tájékoztatnunk kell a foglalás feltételeiről. Ebben arra is ki kell térnünk, hogy milyen következményekkel járhat, ha a foglalásukat a járvány miatt lemondják, vagy ha azt nekünk kell törölni.

Vigyázzunk arra, hogy tisztességtelennek minősülhet az a kikötés, ha járványhoz köthető lemondáskor a teljes szállásköltséget megfizettetjük a vendéggel. Azaz lemondási feltételként nem kérhetjük, hogy fizesse ki a szállás teljes díját. Ez tisztességtelennek minősített feltétel, és ilyen esetben a vendég nem köteles betartani a szerződés vállalásait

Legyünk rugalmasak!

Most sokat veszíthetünk azon, ha a foglalási feltételekben nem vagyunk elég rugalmasak, mert nem minket választanak majd

FOGLALÁSOK: hogyan kezelhető a bizonytalanság?

a turisták. Nézzük, milyen lehetőségeket érdemes felajánlani!

Lehetőség az újrafoglalásra

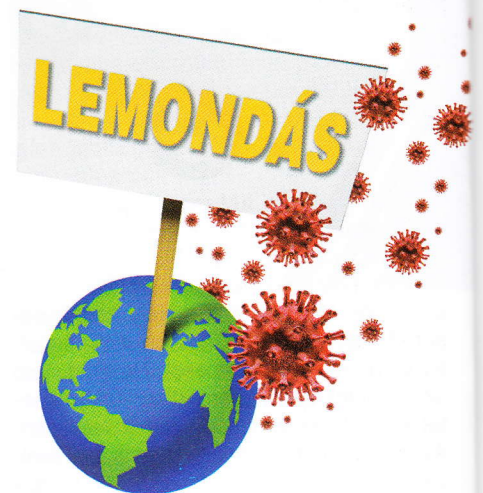
Lemondáskor vendégünknek felajánlhatjuk a díjtalan újrafoglalás lehetőségét.

Előfordulhat azonban, hogy ő az elmaradt időpontot a csúc szezonban pótolná be. Ezzel mi nem járunk jól, így mindig határozzuk meg, hogy az újrafoglalási lehetőséget milyen feltételekkel adjuk! Például a csúcsidezősaki foglalásért az év tetszőleges időszakában foglalhat újra. Aki azonban idényen kívül foglalt, annak az újrafoglalási lehetőséget is az idényen kívül adjuk. Alkalmazhatjuk azt is, hogy sávokkal jelöljük, milyen időszak helyett milyen másikat választhat. De kiköthetjük azt is, hogy ha a lemondott helyett drágább időszakot választ, akkor a különbözetet rendeznie kell.

Adjunk utalványt!

A foglalási díj visszatérítése helyett felajánlhatunk utalványokat is. Ezt a foglaló tetszőleges időpontban és időtartamra használhatja fel, az utalvány értékének megfelelően.

Azt is megtehetjük, hogy a felajánlott utalványt nem kötjük személyhez, így még



nagyobb mozgásteret adunk a felhasználásra.

Ezekkel az eszközökkel elérhetjük, hogy vendégeink ne lemondják, hanem csak elhalasszák az utazásukat. Igyekezzünk minél előnyösebb ajánlatokat is összeállítani! Az előleg mértéke, a törlesztési feltételei, az újrafoglalás mind olyan tényező, ahol rugalmasságot kell tanúsítanunk.

Medve Irén



dőket, hogyan készülünk fel a fogadásukra. Izgalmas téma az egészségturizmus is. Ide tartozik az orvosi turizmus, a gyógyturizmus, valamint a wellness. Ezekről kapunk egy nemzetközi kitekintést, megtudhatjuk, mely kezeléseket veszik igénybe a leggyakrabban a vendégek, az orvosi turisták pedig milyen beavatkozásokat keresnek Magyarországon. Az egészségturisztikai kínálat egyik fontos eleme itthon a gyógyvízre épülő turizmus. Erről és a gyógyvendégek elvárásairól is hasznos ismeretekhez juthatunk az online képzésen.

Szilágyi Katalin

Hogyan igazoljuk, hogy milyen céllal érkezett a vendég?

A korlátozások ideje alatt kizárólag munkavégzési, üzleti, oktatási céllal érkező vendégeket fogadhatunk. Ezt a vendégnek kell igazolnia egy munkáltatói papírral, amit át kell adnia.

Jelenleg csak üzleti, gazdasági, oktatási céllal érkező vendégek tartózkodhatnak a szálláshelyeken. Ide tartoznak a Magyar Honvédség és a rendvédelmi szervek állományába tartozó személyek, továbbá az egészségügyi dolgozók is, ha szolgálatot teljesítenek az adott településen.

Ahhoz, hogy szállásadóként ennek a jogszabályi előírásnak megfeleljünk, igazolni kell, hogy a vendég munkavégzés céljából tartózkodik nálunk. Ezt a dokumentumot a vendégnek kell magával hoznia. Ebben a munkáltatója, cége igazolja, hogy milyen okból kíván megszállni. Az igazoláson fel kell tüntetni a vállalkozás/munkahely adatait, a szálláshely adatait, és azt, hogy hányan, milyen időtartamig tartózkodnak a szálláshelyen. Erre a célra bármilyen okirat, igazolás elfogadható, ami alátámasztja ezt, külön formanyomtatvány nincs.

Fontos, hogy az eredeti igazolást legalább a vendég ott tartózkodásának az idejére őrizzük meg, mert a hatóság ellenőrizheti.

Szilágyi Katalin

Meddig érvényes a kiszállítás 5%-os áfája?

Régi aránytalanságot orvosolt a kormány, amikor februártól 5 százalékra csökkentette a kiszállított vagy elvitelre kért ételek áfáját. De vajon meddig marad a kedvezményes adómérték? Számolhatunk-e ezzel a veszélyhelyzet utáni időkben is?

A helyben fogyasztott ételek áfáját 2018-ban csökkentette a kormány a kedvezményes 18 százalékos kulcsról 5 százalékra. Gyakorlatilag a kedvezmény bevezetése óta újra és újra előforduló kérdés, hogy alkalmazhatjuk-e a kedvezményes kulcsot a kiszállított ételekre is, vagy csak a helyben fogyasztásra érvényes. Sokáig ez utóbbi válasz volt a helyes. Az 5%-os kulcs mellett már szembevetendő volt az árkülönbség. Egy asztalnál fogyasztott menü az elmúlt 2 évben 5 százalékkal adózott, ugyanezt csomagolva kérve vagy kiszállítva már 27 százalékos adókulcs terhelte.

A járvány miatti veszélyhelyzet megváltoztatta a vendéglátás teljes menetét. A korlátozással érintett hónapokban egyeduralgódóvá vált a kiszállítás, s azt gondoljuk, hogy a szellemet már nem nagyon lehet visszatuszkolni a palackba.

A kiszállítás iránti felfokozott igény akkor sem fog eltűnni, amikor újra megnyithatnak az éttermek és a szórakozóhelyek.

A megváltozott körülményekhez a kormány végül csak az első korlátozások után nyolc hónappal nyújtott először segítséget. A kiszállított ételek áfáját is 5%-ra csökkentették. Ezt a 2020. november 14-én kiadott 498/2020-as kormányrendelet tette lehetővé. Ez azonban egyértelműen veszélyhelyzeti intézkedés, azaz a kiszállítás kedvezményes áfája csak a kihirdetett veszélyhelyzet végéig marad érvényben.

Mikor 5% áfás az elvitel?

Fontos látnunk, hogy mire érvényes az 5 százalékos áfa. Csak arra az étel- és italforgalomra lehet érvényesíteni, ami éttermi felszolgálással is a kedvezményes csoportba tartozna. Csak akkor lehet érvényesíteni, ha a kedvezményes áfához elvárt szolgáltatás feltételeit a korlátozások előtt is biztosítani tudtuk. Ez azt jelenti, hogy akik korábban ét-

termi szolgáltatás híján nem tudták a kedvezményes áfát alkalmazni, azok most kiszállítva sem számlázhatnak kedvezőbb adókulccsal. Egy pizza az étteremből kiszállítva 5% áfás, az éttermi rész nélkül működő, csak kiszállítással dolgozó pizzériából hához szállítva viszont 18% most is. (A túlnyomórészt lisztből készült ételek áfája nem 27, hanem 18%.)

Egy olvasónk például trafikot üzemeltet, ahol elvitelre kávét is árul a vendégeinek. Nem mindig egyértelmű, hogy ezt ma milyen adókulccsal teheti meg. Ha korábban helyben fogyasztásra is volt lehetőség, ahol valamilyen éttermi szolgáltatással felszolgált a kávét a vendégeinek, akkor ez 5%-os volt, s így árusíthatja ma elvitelre is. Nem arról van szó, hogy pincér vigye ki az italt. A NAV korábbi tájékoztatása szerint ilyen kiegészítő szolgáltatás például magának a fogyasztási

helynek a fenntartása, az evőeszközök biztosítása, a szalvéta, a takarítás étkezés után, az asztal leszedése stb. Ha ilyesmi nincs, akkor nem beszélhetünk szolgáltatásról.

A NAV e meghatározása szerint nem nyújtanak éttermi szolgáltatást a talponállók, lángossütők, pecsenyézők sem. Tehát nem adózhat kedvezményesen az a hely, ahol – a NAV megfogalmazását idézve – a helyben fogyasztáshoz legfeljebb pulit vagy „körbefutó deszka” biztosított. Ez szerintük nem tekinthető úgy, hogy itt a fogyasztást segítő egyéb szolgáltatások lennének túlsúlyban. Elfogadhatók viszont a plázák étkezőhelyei, akkor is, ha az étkezéshez használt székek, asztalok nem a vendéglátóhely saját, közvetlen fenntartásában állnak.

Ügyeljünk arra is, hogy a kedvezményes áfakulcs csak az ételekre és a helyben szolgáló, nem alkoholos italokra terjedhet ki, magára a kiszállításra már nem. Ha tehát megbontva számoljuk a szolgáltatást, és külön fizeti a vendég az ételt és a kiszállítási díjat, akkor ez utóbbit eltérő áfakulccsal kell számláznunk (27%-kal).

Nagy Csaba

SZABAD-E ALKOHOLT FOGY AZ ÜZLET ELŐTT?

Magyarországon nincs alkoholtilalom, mégis büntetésre számíthat az, aki a boltban megvásárolt vagy a vendéglőből „elvitelre” kért alkoholos üveget rögtön felbontja és az üzlet előtt megissza. Mire hivatkozva bírságozhatják meg a vevőt és akár a vendéglátóhely tulajdonosát is?

Élelmes nép vagyunk, nincs olyan kiskapu, amit meg ne találjunk, ha ki akarjuk kerülni az előírásokat. Az alkohol iránti vágy nem kicsi hajtóerő – így nem csodálkozhatunk azon, ha a kocsmák népe bármit elkövet a napi kisfröccs vagy néhány sör megszerzése érdekében.

November óta folyamatosan érvényben vannak a szigorított járványügyi előírások Magyarországon. Az éttermek, büfék, presszók, cukrászdák zárva tartanak, ételt csak elvitelre adhatnak vagy kiszállítanak. Az azonban elég tág megfogalmazás, hogy „elvitelre”. Lássuk be, ezt a jogszabályok sem pontosítják. Így sokan úgy értelmezik az előírást, hogy minden elvitelnek számít, ami már az üzlet ajtaján kívül történik. A vendéglős elvitelre adja ki az italt, aminek igazolására csak felbontás nélkül, zárt, gyári csomagolásban ad ki bármit is a vendéknek. Azzal viszont már nem foglalkozik, hogy mi történik az ajtón kívül. Márpedig jónéhány üzlet előtt kialakult a helyben fogyasztásnak egy sajátos formája: ahogy a vevő megkapja a palackot, már bontja is fel, s a vendéglő vagy bolt előtt az utcán rögtön elfogyasztja a vásárolt italt.

Nem okoz nagy meglepetést, hogy a hatóságnak nem tetszik ez a megoldás, és hamar megtalálják az eszközt, amivel visszafordítható lesz ez a gyorsan terjedő szokás.

Az alkoholfogyasztás tilalmára nem mindig hivatkozhatnak. Magyarországon nincs általános alkoholtilalom, nincs közterületi alkoholfogyasztási tilalom sem. Ezt általános jelleggel még most, a veszélyhelyzet alatt sem vezették be néhány nap kivételével. A karácsonyi időszakban volt ilyen rendelet, december 24. és január 3. között. Ez idő alatt közterületen tilos volt szeszes italt fogyasztani az ország egész területén.

Önkormányzati rendeletek tiltják a közterületi alkoholfogyasztást

A közterületi alkoholfogyasztás korlátozásának a joga az önkormányzatokat illeti, és egyre több helyen élnek ezzel a lehetőséggel. Az elmúlt 4 év során 140-150 önkormányzat hozott ilyen jellegű tiltó rendeleteket, azaz ez a szándék nem csupán a járványügyi helyzethez kapcsolódik. A rendeletet alkotó önkormányzatok között szép számmal találunk

néhány száz fős kis falvakat és nagyobb városokat is. Az általános irány az, hogy mindenütt tiltják az alkohol fogyasztását, kivéve az érvényes közterület-használati hozzájárulással, szerződéssel rendelkező vendéglátó egységek teraszain és a rendezvényeken.

A közelmúltban például a békési Mezőkovácsháza került egy ilyen intézkedéssel a figyelem középpontjába. A kisvárosban tavasz elejére annyira kezelhetetlen mértékű lett a szabadtéri italozás, hogy a polgármester teljes szesztilalmat rendelt el. A községben már nemcsak pár emberről volt szó, akik a boltból kilépve egyből felbontották a pálinkásüveget, hanem járdán fetren-



A boltok is próbálkoznak az elvitellel

Hasonló dilemma alakult ki március 8. után a bezárásra kényszerített üzletek működésével kapcsolatban. A kereskedők is igyekeztek kihasználni a kiskapukat. Az üzlet helyben nem árusíthatott, a kereskedő azonban interneten tovább kínálta áruját. A vevő interneten rendelt, majd a valódi bolthoz ment átvinni az árut. Itt jött a hatóságot is érdeklő kérdés: átadhatja-e a bolt az interneten rendelt árut a vevőnek a kötelező zárva tartás alatt?

Az egyik próbálkozás szerint a bolt nem volt nyitva, csak átvevőpontként működött, hiszen azt nem tiltotta meg a rendelet. Mások utcai átadással próbálkoztak: ha már az üzlet nem lehet nyitva, akkor az üzlet előtt, közterületen adták át a terméket a vevőnek, azt már nem korlátozza a rendelet.

Jogilag egyik megoldás sem igazán jó, s valójában nincs is olyan jogszabály, ami alapján a kérdést el lehetne dönteni. Nem tisztázható, hogy értékesítésnek számít-e, ha a bolt ajtajában átadjuk a terméket a vevőnek. A kormány álláspontja szerint, ha az üzlet nem tarthat nyitva, akkor annak területén átvevőpont sem üzemelhet. Ha pedig a közterületen, a bolt előtt akarná átadni a kereskedő az árut, ahhoz a közterület használatára szóló engedélyre volna szüksége, tehát ez sem jogszerű megoldás.

A helyzet azonban nem ennyire egyszerű, mert ezeknek a véleményeknek egyike sem vezethető le pontosan a jogszabályok alapján. Itt is azzal van dolgunk, hogy mindenki a maga érdeke alapján értelmezi az egyébként sok homályos pontot nyitva hagyó jogszabályokat.

gő, randalírozó részegekkel teltek meg az utcák.

Hasonló szigorról mostanában más településről nem érkeztek hírek. Ezek az intézkedések nem szaporodtak meg túlságosan a veszélyhelyzet alatt. A települések csak akkor nyúlnak a korlátozáshoz, ha a jelenleg tömegessé válik és tényleg a közrendet veszélyezteti.

Felelős-e a vendéglátó?

Ennek ellenére, ahol a köztéri alkoholfogyasztás kisebb-nagyobb csoportokban felüti a fejét, ott mindkét fél számíthat a hatóság közbelépésére. Mindkét fél – azaz az italozó vendég mellett az ezt lehetővé tevő, vagy csak elnéző vendéglátós ellen is eljárás indulhat. Nincs olyan egyértelmű jogszabály, amire ezt alapozni lehet, így a hatóság inkább csak keresi a megfelelő paragrafusokat, ami alapján a vendéglóst is felelősségre vonhatja. Egy március eleji hír szerint például Budapest egy kerületében 23 fő tartózkodott egy söröző előtt, amikor a rendőrök közbeavatkoztak. Nyolcuknál italt is találtak, amit a közeli sörözőben vettek meg. Mivel ebben a kerületben éppenséggel tilos a köztéri italozás, ennek alapján indult eljárás a tetten ért személyek ellen. A söröző tulajdonosával szemben pedig azt vizsgálták, hogy megalapozott lehet-e a közigazgatási eljárás elindítása annak alapján, hogy lehetővé tette a szabálytalan magatartást.

Egy másik esetben az esti órákban figyeltek fel egy hasonló csoportra, szintén a fővárosban. Itt még az alkoholfogyasztási rendeletet sem kellett elővenni, mert a ki-

járási tilalom megsértése eleve magasabb összegű bírságot eredményezett a csoport tagjai számára.

Igazán országos hírűvé viszont a januári két erzsébetvárosi bezárás vált. Január 22-én a Központ nevű helyet zárta be a rendőrség 60 napra, majd osztott ki rájuk félmillió bírságot (részben ennek az esetben a hatására szigorították utána a bírságokat. Ma már legalább fél éves bezárás járna ilyen esetben). A vendéglátóhely előtt komoly sor alakult ki, a sorban állók számára „elvitelre” adták az alkoholos italt, amit a vásárlók kivétel nélkül a közeli parkban fogyasztottak el. A rendőrség szerint a hely megszegte a védelmi intézkedéseket. Ez azonban nagyon is ellentmondásos állítás volt, hiszen a rendelet szó szerinti előírásait nem érte sérelem. Nem történt az üzletben helyi kiszolgálás, a vevők csak elvitelre kaptak árut, a fogyasztás pedig már az üzlet hatókörén kívül történt.

Sajnos Magyarországon jellemző, hogy a komoly hiányosságokkal megírt jogszabályokat az egyes hatóságok értelmezni kezdik, majd jogerőre emelik saját értelmezésüket. Azaz olyasmit várnak el, ami nincs benne a jogszabályban, de ők úgy értik, úgy alkalmazzák. A NAV rendszeresen folytat ilyen gyakorlatot: egyes szabályos, jogszabályok által lehetővé tett megoldásokat gyakran visszaélészerű joggyakorlatnak minősítenek és büntetnek miatta. A rendőrség a Központtal szemben is ezt a módszert alkalmazta, s egyáltalán nem biztos, hogy egy korrekt perben ez a büntetés megállná a helyét.

A március 8-ától élő rendelkezések viszont a közterületi alkoholizálás kérdésében is új fejezetet nyitottak. Ma közterületen mindenütt kötelező a maszk viselése. Aki alkoholt fogyaszt, az iváshoz le kell vegye a maszkot, tehát azonnal megsérti a védekezéssel kapcsolatos szabályokat. A szabálysértési bírság legalacsonyabb összege 5 ezer forint, a maximum viszont akár 500 ezer is lehet a hatóság döntése alapján.

Olyan szabály ma sincs, ami alapján egyértelműen a vendéglőt vagy üzletet tehetné felelőssé a közterületi alkoholfogyasztásért. A korábbi példák alapján azonban óva intenénk attól bárkit, hogy ezt a kiskaput alkalmazva próbálja meg némi forgalmat vinni az egyébként bezárt üzletébe. Túl nagy a kockázata. Ha a hatóság rá tudja fogni a vállalkozásra, hogy megsértette a járványügyi szabályokat, annak fél év, egy év bezárás és egymillió bírság lehet a következménye.

Nagy Csaba

Sorozatunkban a turisztika, vendéglátás területén dolgozó szakemberek tesznek fel egymásnak a szakmát érintő aktuális kérdéseket.

*Márciusban aki válaszol és kérdez:
Flesch Tamás, a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetségének elnöke.*



Mit tanultunk a járványból?

„Mire világított rá a koronavírus járvány a turizmusban, amit másképp kell majd csinálnunk, ha újraindul az ágazat?”

Sok dologra rávilágított, de mi mindannyian, akik a turizmusban dolgozunk, abban bízunk, hogy ez a pandémia egy egyszeri történet, és talán a mi életünkben többet nem fordul elő. A forgalmat tekintve a több éves csúcsok, kisebb visszaesések után nem számoltunk egy teljes leállással. A járvány rávilágított arra, hogy tulajdonosi, üzemeltetői, bérleti oldalról oda kell figyelni arra, hogy a korábbinál nagyobb tartalékokat képezzünk, ami elég nehéz. Bármilyen komolyabb esemény történik, tartalékkal jobban kibírunk egy válságos időszakot.

A másik fontos dolog a rugalmas döntéshozatal. Tavaly még sokan bizonytalankodtunk, hogy mi legyen, hogyan csökkentjük a költségeinket, küldjünk-e el dolgozókat. Most már ezzel kapcsolatban van egy tapasztalatunk. Ma már biztos másképp döntenénk egy csomó dologban, mint ahogyan azt tavaly márciusban, áprilisban vagy akár ősszel tettük.

Elkezdődött egyfajta gondolkodás arról is, hogyan lehetne esetleg kevesebb emberrel, több technikával bizonyos feladatokat ellátni a turizmus-vendéglátás egyes területein. Például a konyhai feladatoknál a legmodernebb gépekkel ki lehet váltani munkaerőt, vagy a recepción bizonyos folyamatokat digitalizálni lehet. A szállodákban megpróbálnak majd az online bejelentkezéssel élni, hogy minél több adat automatikusan kerüljön be a rendszerbe, kevesebb érintkezésre legyen szükség. A közösségi média és az online felületek pedig az értékesítést alakíthatják át. Ez a folyamat felgyorsulhat, de remélem, hogy az élőmunka nagy részét nem fogja más pótolni, hiszen a mi szakmánk mégiscsak az emberi kapcsolatokról szól.

A járvány megmutatta azt, hogy bár a mi szakmánk nem annyira tud távmunkában működni, vannak olyan adminisztratív területek - pénzügy, könyvelés, értékesítés bizonyos részei -, amelyeket részben le-

het otthonról is végezni. Ezt most begyakoroltuk. Korábban is probléma volt, de a járványhelyzet felerősítette, hogy miként tudjuk ezt az ágazatot vonzóvá tenni, hogy minél többen visszatérjenek, ezt a szakmát válasszák. Ez lesz a legnagyobb kihívás, hogy embereket toborozunk a szakmába, akik elvégzik a munkát.

Még nem tudjuk felmérni, hogy a Covid utáni élet mennyivel lesz másabb, mint előtte. Az alaphelyzet nem lesz más: az emberek szeretnek utazni, jönni-menni, találkozni, jókat enni, szép helyeket látni. Ez megmarad, a technikai részben lehetnek változások. Egy biztos: aki nem lesz most rugalmas, az elveszik az újraindulásnál. Bízom abban, hogy átmeneti időszak lesz az, amikor csak oltási könyvekkel lehet utazgatni. De ehhez is európai uniós összefogás kell. Egyelőre nem látom azt, hogyan lehet ezt egységesíteni a különböző vakcinákkal és elképzelésekkel. De ha oltásigazolások lesznek, akkor ehhez fogunk alkalmazkodni. Megtanultuk az elmúlt egy év alatt, hogy nekünk most mindenhez alkalmazkodnunk kell, és mindennek örülni kell, csak már jöjjenek a vendégek. Szerencsére nincs pánik a szálláshelyek többségénél. De nemcsak a járványnak kell elmúlnia, hanem a pszichés hatásának is. Idő kérdése amíg mindenki megnyugszik, és feldolgozza, ami történt, és hogy túl vagyunk ezen. Ezután tudunk visszatérni egy olyan időszakhoz, amikor mindenki racionális döntéseket tud hozni. Bízom benne, hogy néhány év múlva hasonló szintű turizmus állhat vissza, mint 2019-ben volt.

Molnár Judittól, a Magyar Utazási Irodák Szövetségének elnökétől kérdezem: Mit gondol, a szervezett beutaztató turizmusnak a járvány után milyen lehetőségei lesznek, van-e létjogosultsága? A pandémia változtatott-e ezen a folyamaton?

Scilágyi Katalin

AZ autó költsége

A kiszállítási igények növekedése sokak számára szükségessé tette, hogy a korábbinál sokkal többet használják munkahelyi célra saját autójukat. Ha nemcsak munkába járásra, hanem például ételkiszállításra is használjuk a saját autót, egyáltalán nem mindegy, hogy el tudjuk-e számolni az üzemanyagot és a többi költséget. Összefoglaltuk a költségelszámolás legfontosabb szabályait.

A személyautók költségeinek elszámolása soha nem volt egyszerű dolog. Egy teherautót, buszt ritkán használna valaki magáncélra, így ezeknél nincs is sok gond a költségek könyvelésével. A személygépkocsik esetében viszont a NAV minden törekvése arra irányul, hogy elválassza a céges használatot a magánhasználattól. Nehogy az alkalmazott vagy a vállalkozó egy forint költséget is elszámoljon olyan utakra, amik nem egyértelműen a vállalkozás érdekében voltak szükségesek.

Cikkünkben most olyan járművek elszámolásáról lesz szó, amik nem cégautók, hanem magánszemélyek nevéen vannak, s a vállalkozás megnövekedett igényei mi-

att kell használnunk őket. Például alkalmi futárkodásra, étel kiszállítására használja saját kocsiját a pincér vagy a futárként dolgozó vállalkozó.

Az üzleti célra használt személyautó költségeit akkor is elszámolhatja a vállalkozás, ha az autó egy magánszemély birtokában van. Az elszámolásban két nagyobb csoportot különböztetünk meg:

- a munkába járás költségeinek elszámolása
- céges utak, kiküldetések elszámolása.

Ezek közül a munkába járás költségeivel most nem foglalkozunk, csak a hivatali, üzleti utakkal.

A törvény szerint hivatali, üzleti útnak számíthat minden olyan autóhasználat, amire a vállalkozás tevékenységével összefüggő feladat ellátása miatt van szükség. Csak azt nem sorolhatjuk ide, amit valós tartalma alapján csak látszatra lehetne hivatali útként elszámolni. Sok ilyen van. Például a cégvezető elszámolja kiküldetésenként, hogy elmegy egy konferenciára. Azonban a meghívó alapján megállapítható, hogy a kétnapos rendezvény programjai zömmel szabadidős jellegűek, csak elvétele akad közöttük tényleg szakmai tartalom. Ilyen esetben a NAV nem is fogadja el kiküldetésenként az utat, azt magánjellegűnek minősítik.

Magánszemély kétféleképpen számolhatja el a költségeket, ezek közül kell választani:

- útnyilvántartás, vagy
- kiküldetési rendelvény alapján számolhatunk.

Elszámolás kiküldetési rendelvény alapján

A legegyszerűbb megoldás, ha kiküldetési rendelvény alapján térítjük meg az autóhasználat költségeit. Ilyenkor nem a ténylegesen felmerülő költségeket fizetjük ki, hanem egy, a jogszabályok által előírt átalány térítési díjat. Előnye, hogy nem kell számlákat gyűjteni, és nem kell cégautóadót sem fizetnie senkinek.

Alkalmazottunk számára a saját, vagy közeli hozzátartozójának az autójának a költségeit tudjuk megtéríteni. Közeli hozzátartozónak számít a feleség, gyermek, szülő, testvér, így tehát az ő kocsijukra is elszámolhatunk költségeket. Az autó tulajdonjogát igazolni kell, törzskönyvvel. Lízing esetén elfogadható a lízingszerződés, kölcsönszerződés bemutatása is.

A kiküldetési rendelvény gyakorlatilag egy bővített útnyilvántartás lesz. Ebben fel kell tüntetni, hogy az illető milyen céllal, hová utazik (kiszállításkor a szállítási címet adjuk meg). A kiküldetési rendelvénynek az alábbi adatokat kell tartalmaznia:

- az elszámolást készítő magánszemély nevét, adóazonosító jelét
- a jármű gyártmányának, típusának megnevezését, rendszámát
- az utazások célját, időtartamát, útvonalát
- a futásteljesítményt
- az utazás költségtérítését, a költségtérítés kiszámításához szükséges adatokat (üzemanyag-fogyasztási norma, üzemanyagár).

Önök kérdezték:

Önök is van kérdése?
Hívjon minket!

Vállalkozóként nem csak a vendégeinknek, de rengeteg bonyolult előírásnak is meg kell felelnünk. A jogszabály-rengetegben már eligazodni sem könnyű, pláne megfelelni azoknak. Nem csoda, hogy sokan bizonytalanok abban, hogy mit, hogyan kellene csinálni. Ügyfélszolgálatunkat azért hoztuk létre, hogy legyen hová fordulniuk kérdéseikkel, legyen szó egy új jogszabályról, adózási problémáról vagy bármi másról. És persze azért is, hogy első kézből értesüljünk az Önök gondjairól, hogy arról írassunk, ami valóban fontos.

Ha Önnek is van kérdése, hívja ügyfélszolgálatunkat hétköznap 8-16 között, a 06-20/42-300-42-es számon, vagy írjon e-mailt az info@ujmedia.eu címre!

Minden kérdésre válaszolunk!

www.hazaivendegvaro.hu

Mit jelent a 90 napos korlát

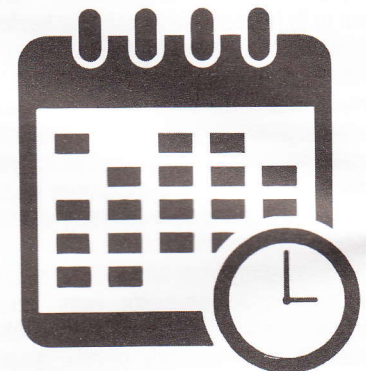
Ha magánszemélyként, tételes átalányadózással adózunk a szállásdíj bevételek után, akkor egy vendég legfeljebb 90 napra szállhat meg nálunk. Nézzük, hogyan kell érteni ezt a 90 napot!

Nem kell egyéni vállalkozónak lenni ahhoz, hogy valaki szálláshely kiadással foglalkozzon. A személyi jövedelemadóról szóló törvény szerint adószámos magánszemélyként is végezhető ez a tevékenység. Magánszemélyként csak magánszálláshelyet lehet kiadni. (Lásd: a keretben.)

Az adószámos magánszemélyek kétféleképpen adózhatnak a szállásadás után:

- önálló tevékenységből származó jövedelemként (SZJA-t fizetnek)
- vagy választhatják a tételes átalányadózást.

Ez utóbbival szobánként évi 38.400 Ft



befizetésével le lehet tudni az adófizetési kötelezettséget. Van azonban egy követelmény, aminek meg kell felelni. Egy vendégnek egy éven belül összesen csak legfeljebb 90 napra adható szállás. (SZJA 57/A §.) Ez tehát egy éves korlát: a szálláshelyen eltöltött napokat össze kell számítani, akkor is, ha megszakítás

linek elszámolása

Az üzemanyagot és az egyéb költségeket is átalány alapján fizethetjük:

- Az üzemanyagot a járműre érvényes fogyasztási norma és a NAV által megadott üzemanyagár alapján számolhatjuk ki a megadott távolságokra. Mindkettőt itt találhatjuk meg: nav.gov.hu/nav/szolgaltatasok/uzemanyag. Egy 1200 ccm-es benzines autó fogyasztási normája például 7,6 liter, az alkalmazható ár pedig 2021 márciusában 398 forint. Így kilométerenként 30,248 forint számolható el kiküldetési rendelvénnyel alapján.

- Ehhez jönnek hozzá az autó egyéb költségei, javítása, amortizációja. Ezt szintén átalány alapján téríthetjük. Kilométerenként 15 forintot fizethetünk ki általános normaköltség címén.

Ha ezt a térítést fizetjük a dolgozóknak saját autójuk használata után, akkor az így kapott költségtérítés után már nem kell semmilyen adót fizetniük.

Elszámolás útnyilvántartás alapján

A másik módszer a tényleges költségek elszámolása számlákkal, útnyilvántartás alapján. Ennek az a hátránya, hogy a költségtérítést kapó magánszemélynek cégautóadót kell fizetnie. Ez csak akkor éri meg, ha a javítási vagy más költségek miatt az elszámolni kívánt összeg sokkal magasabb, mint amennyit a kiküldetésre átalányként fizethetnénk a dolgozóknak.

A tulajdonosnak ekkor a munkával összefüggő utakról részletes útnyilvántartást kell

vezetnie. (Bármilyen táblázat használható, sőt ma már vannak olyan telefonos alkalmazások is, amik a GPS alapján számolják a kilométereket.) Ezt követően ki kell számolnia, hogy a céges használat hány százaléka az összes járműhasználatnak, s ilyen arányban írhatja le a számlákkal igazolt költségeket. Ha tehát az útnyilvántartás alapján azt látjuk, hogy az autó ebben a hónapban 1200 km-t futott, s abból a dolgozónk 720 km-t munkahelyi feladatai miatt közlekedett (ami 60%), akkor valamennyi igazolt költségének a 60%-át kaphatja meg költségtérítésként. Számolni kell viszont azzal is, hogy ha a magánszemély saját járműve használata után költséget számol el, akkor cégautóadót kell fizetnie (egy kisebb teljesítményű, legalább euro 5-ös autóra ez havi 8.800-11.000 forint).

Ebben az esetben az autóhasználatához kapcsolódó számláknak a magánszemély nevére kell szólítani, ezeket neki kell megőriznie. A munkáltató számára ő nem a számlát adja át, csak egy nyilatkozatot a költségeiről és az útnyilvántartást. A cégautóadót a magánszemélynek kell bevallania és megfizetnie.

Vállalkozók elszámolása

Egyéni vállalkozóknál a legegyszerűbb, ha havi 500 kilométer autóhasználatot számolunk el minden papír, igazolás nélkül. Ha ezt a módszert alkalmazzuk, akkor egész évre ezt kell választani. A havi 500 km futásra jutó átalányt a hivatalos NAV-os norma alapján számolhatjuk el (az üzemanyag átalány szerint plusz 15 Ft /km). Ebben az esetben nincs cégautóadó sem.

Ha a havi 500 km elszámolása nem elég, akkor saját útnyilvántartás alapján számolhatjuk el a járműhasználat költségeit. Útnyilvántartást mindenképpen vezetni kell, egyéni vállalkozónál ugyanis nem értelmezhető a csak a cég érdekében használt jármű fogalma. Feltételezni kell, hogy magánhasználat is van, azt pedig útnyilvántartással különítjük el a céges használattól (kivéve a taxi és a bérautó).

A költségeket vagy a norma, vagy a meglévő számlák alapján írhatjuk le. A két megoldás között negyedévente válthatunk. Ügyelni kell arra, hogy ha a tényleges üzemanyagszámlák alapján számolunk el, akkor sem írhatunk le többet annál, mint amennyit a norma megengedne.

Az üzemeltetés költségeit is vagy a számlák, vagy a norma alapján lehet elszámolni. A norma 9 forint/km lehet. Ha ezt választjuk, akkor ezen felül csak az üzemanyagot számolhatjuk el, mást már nem.

Tételes elszámolás esetén a költségeket arányosítani kell az útnyilvántartás alapján. Elszámolhatók a javítási kiadások, a karbantartás költségei, mint például olajcsere, a mosatás, fényszóró-beállítás, a különböző biztosítási díjak, a gépjárműadó, cégautóadó stb. Ugyanígy arányosítva számolható el az autópályadíj is. A parkolási díj, kompátkeles díja és hasonló elszámolása esetén viszont figyelni kell arra, hogy az adott költségnek konkrét üzleti célú úthoz kell kapcsolódnia. Ha viszont nem konkrét parkolási díjat fizetünk, hanem éves parkolási matricát, akkor már arányosítani lehet a kiadást. A tételes költségelszámolás mellett viszont cégautóadót kell fizetni.

Nagy Csaba

t a magánszálláshelyeken?

van köztük. Ha meghaladjuk a 90 napot, akkor kiesünk a tételes átalányadóból, és marad a szokásos adózás, SZJA fizetés-sel.

Ennek is van két formája:

- a tételes költségelszámolás, amikor gyűjtögetjük a számlákat, a bevételeinkből a tényleges költségeket vonjuk le, és azután adózzuk,

- de választhatjuk a 10 százalékos költséghányadot is. Itt egyszerűen a bevételek 10 százalékát számoljuk el költségnek, s 90% után fizetjük meg az adót.

A közkeletű tévhit ellenében a 90 nap túllépése nem jelenti azt, hogy ez már hosszútávú lakáskiadás, azaz albérlet lenne. Ha mi biztosítjuk a takarítást, a tiszta ágyneműt, a szállásdíjban benne van a rezsi, akkor az nem albérlet, akkor sem, ha valaki hosszú időn keresztül vendégeskedik nálunk. A helyi önkormányzatok az

A magánszálláshely kategória 2019 közepén került be a jogszabályokba.

Olyan szálláshelyet jelent, amit

- egyéni vállalkozó vagy magánszemély üzemeltet.

- A szálláshelyen legfeljebb 8 kiadó szoba, valamint összesen 16 ágy lehet.

A magánszálláshelyekre vonatkozó előírásokat a 239/2009. kormányrendelet 1 mellékletének 7. pontjában találjuk.

egyéb- és magánszálláshelyeken rendeletben korlátozhatják az üzemeltetési napok számát egy naptári évben. Ha ilyen rendelet nincs, akkor ez a szállásszolgáltatás korlátozás nélkül végezhető.

(Forrás: NAV; 2005. évi CXVII. törvény; 2005. évi CLXIV. törvény, 239/2009. Korm. rend.)

Óri András

Egyéni vállalkozók szakképzési hozzájárulása

Olvasóink arra a kérdésre kért választ, hogy szakképzési hozzájárulás fizetési kötelezettség vonatkozik-e a katas vállalkozásokra.

A kisadózó vállalkozó a KATA megfizetésével mentesül a szakképzési hozzájárulás bevallása, teljesítése alól, de csak saját személyét illetően. Nem mentesül akkor, ha alkalmazottakat foglalkoztat. Az alkalmazott után meg kell fizetni a szakképzési hozzájárulást.

A szakképzési hozzájárulást nemcsak befizetéssel lehet teljesíteni, hanem iskolarendszerű, államilag támogatott képzések szervezésével is. Ezen kívül a saját munkavállalók képzésének költségét is el lehet számolni a szakképzési hozzájárulás terhére.

Medve Irén

A Covid-19 oltás nem kötelező, így munkáltatóként sem kötelezhetjük dolgozóinkat a beadatására, bármennyire is egyszerűbbé tenné az életünket.

Most még korlátozottan áll rendelkezésre az oltóanyag, így a munkavállalók legnagyobb részét kitevő korosztály még nem tudja megkapni az oltást. Kérdés, hogy ha eljön az idő, munkáltatóként kötelezhetjük-e a dolgozókat arra, hogy oltassák be magukat?

Hazánkban jelenleg az oltás nem kötelező, ezért a munkáltató sem teheti azzá, még munkakörhöz kapcsolódóan sem. Mindenki számára nem is írhatnánk elő, mert vannak olyan dolgozók, akik valamilyen okból nem kaphatják meg. Ilyenek például a várandósok, vagy akik allergiások a védőoltás bizonyos összetevőire, vagy akik korábban már átették a vírussal, de még nem telt el annyi idő, hogy megkaphassák a vakcinát.

A dolgozót sem előny, sem hátrány nem érheti a döntése miatt, hogy beoltatja-e magát vagy sem. Nem kötelezhetünk például valakit otthoni munkavégzésre, és nem tehetjük át másik munkakörbe csak azért, mert nem oltatta be magát. Sőt, még az állásinterjún sem tehetünk fel a pályázónak erre irányuló kérdést. A jelentkezőnek nem mondhatjuk azt, hogy csak akkor kötünk vele munkaszerződést, ha védőoltást kap. A munkavállalók be-



oltottságának nyilvántartása adatvédelmi szempontból is problémás. Az ilyen jellegű információk olyan különleges személyes adatnak minősülnek, aminek a kezeléséhez nincs törvényes jogunk munkáltatóként.

Jelenleg tehát nincs olyan jogszabályi felhatalmazás, ami alapján kötelezővé tehetnénk az oltást a munkavállalóinknak. Ez azonban a későbbiekben változhat. A Nemzeti Népegészségügyi Központnak (NNK) van egy módszertani levele, ami a munkakörökhöz kapcsolódóan javasolt védőoltások listáját tartalmazza. Ez idén még nem jelent meg. Elképzelhető, hogy idővel ez a lista a koronavírus elleni vakcinával is bővülni fog. Ha ez így lesz, akkor a munkáltatónak fel kell ajánlania a védőoltás beadatását azoknak a dolgozóknak, akiknek ezt a kötelező kockázatbecslés alapján meg kell kapniuk. A vonatkozó rendelet ugyanis előírja, hogy ha a kockázatbecslés alapján szükség van védőoltásra, és erre van hatékony szer, akkor a munkáltató köteles megszervezni az oltást, és annak a költségeit is vállalnia kell (*NM rendelet 9. § (1) - munkakörökhöz kapcsolódó védőoltási kötelezettség*). Ebben az esetben sem kötelező felvenni az oltást (elutasíthatja a dolgozó

azt), de ajánlott.

Lehet, hogy koronavírus elleni oltás csak bizonyos munkakörökben lesz ajánlott. Lehetséges például, hogy az egészségügyben ajánlottá tehetik, de egy telefonos ügyfélszolgálati munka esetében nem. Ebben a munkakörben az influenza elleni oltás sem szerepel a felajánlandóknál.

Egyelőre tisztázatlan kérdés az is, hogyan járhat el a munkáltató azoknál a munkaköröknél, amelyeknél az utazás a munkavégzés elengedhetetlen része. Ha például légitársaságok vagy biztosítótársaságok az utazás feltételeként előírják a Covid védőoltást, vagy egy országban a beutazást csak védőoltással engedélyezik majd.

Mit tehetünk akkor most? Ha szeretnénk védőoltással is megvédeni a dolgozóinkat, akkor biztosíthatunk számukra például szabadnapot az oltás napjára, vagy hogy elmelessenek az oltópontra a céges autóval. Így segíthetjük a védőoltás igénybevételét.

Az egészséget nem veszélyeztető, biztonságos munkakörnyezetet pedig fenntarthatjuk az eddigi eszközeinkkel is. Elrendelhetünk otthoni munkavégzést, a munkavállalók válthatják egymást az irodában, de el is különíthetjük őket. Ahol pedig nélkülözhetetlen a személyes jelenlét, fertőtlenítsünk fokozottabban! Ezek a megoldások kisebb kockázattal és kevesebb adatkezeléssel járnak.

Szilágyi Katalin

Mikor lesznek új

Tavaly november óta gyakorlatilag teljesen leállt a rendezvénypiac. A járvány harmadik hullámának berobbanásával pedig bizonytalan, mikor lehet bármilyen, akár oltási igazolványos rendezvényt megtartani. Előbb talán a kisebb befogadóképességű helyszínek nyithatnak majd, de fontos lesz a bizalom visszaállítása is.

A járvány második hullámának hatását bizonyos ágazatok nagyon megsínylik. A novemberben bevezetett korlátozások közvetlenül sújtják a vendéglátást, a szálláshelyeket, a szórakoztatóipart és a rendezvénypiacot. A lezárások miatt sem családi, sem céges rendezvényeket nem lehet még egy ideig tartani, ami főként a vendéglátóknak jelentene plusz bevételeket. De elmaradtak az őszi-téli

fesztiválok, koncertek, üzleti konferenciák, szakkiallítások is. Ezt már a szállásadók is megérik, hiszen nem jönnek a turisták.

A rendezvénypiac visszaesése tavaly 92 százalékos volt, mivel csak januárban és februárban tudtak normális keretek között dolgozni. Gyakorlatilag teljesen leállt az ágazat, nem dolgoznak a rendezvény-szervező cégek, a szállítók, így a kiállításépítők, audiovizuális és vagyonszármazási vállalkozások, szövegírók, szövegírók. Az ágazat ráadásul a nemzetközi gyakorlathoz képest is nagyon kevés állami segítséget kap.

Most pedig itt van a járvány harmadik hulláma. Lehetetlen megmondani, hogy mit, hogyan szabályoznak majd több hónap múlva a tömegrendezvények, koncertek, sportesemények látogatási feltételeivel kapcsolatban. A legutóbbi kormányzati bejelentések egyelőre nem igazán javítják az esélyeket arra, hogy a nyári szezonban bármilyen, oltási igazolványos rendezvényt meg lehessen tartani. A korlátozások feloldásához nagyobb átoltottságra lenne szükség. A helyzet bizonytalanságát jelzi,

hogy a Sziget Kulturális Menedzseriroda Kft. korábban lefoglalta június végére a Balaton Sound helyszínét Zamárdiban. A városvezetéssel együtt úgy gondolták, hogy a szigorú járványügyi szabályokat betartva meg lehet majd rendezni a zenei fesztivált. A fesztiválszervezők viszont időközben mégis lemondták, így a Balaton Soundot és még a VOLT fesztivált is jövőre halasztják

A bizalmat is újra kell építeni

Ha feloldják a mostani intézkedéseket, újra fel kell építeni a bizalmat a rendezvénypiacra is – vélekedett korábban Brády Márton, a Showtime és a Ticket Express alapítója, a Gusto kávézó tulajdonosa. Úgy vélte, az elmúlt év egyértelmű vesztese a rendezvényipar, a vendéglátóipar és a turizmus. Ráadásul a rendezvények terén egy kettéosztott piac alakult ki. – A TAO (társasági adó) támogatásokkal és egyéb közpénzekkel megtöltött produkciók szervezői olyan elképesztő mennyiségű pénzt tudtak felhalmozni, amivel könnyebb volt túlélni a legnehezebb hónapokat, miközben a piac nem támogatott része

Hat Duna-menti országon átívelő turisztikai projekt indult

Online konferenciával indul a hat Duna-menti országon átívelő DANURB+ turizmust segítő projekt. A 2020. és 2022. között megvalósuló program keretösszege 2,7 millió euró. A közös munkában Szlovákia, Magyarország, Horvátország, Szerbia, Románia és Bulgária vesz részt. A programot a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME) urbanisztikai tanszéke dolgozta ki és vezeti. A kezdeményezés célja az "Európai Kulturális Sétány" létrehozása, ami összeköti a Duna-menti közösséget, és ezeket egy márkanév alatt, egyetlen turisztikai célpontként egyesíti. Tematikus útvonalakat és fejlesztési lehetőségeket kínálnak, amik növelhetik a látogatók számát, meghosszabbítva és kulturális tartalommal töltve meg a régióban töltött idejüket. A helyi értékek, a kulturális örökség és a közösségek a fejlődés motorjai lehetnek, és a DANURB+ ehhez nyújt szakmai támogatást. Az új programban az idegenforgalomból nagyrészt kieső falvak, közösségek kerülnek középpontba, így kiemelten foglalkoznak a Csepel-sziget alsó szigetzugi részével vagy a Dunakanyar olyan településeivel, amelyek bár rengeteg történeti és természeti kincsrel rendelkeznek, jelenleg kevésbé tudnak bekapcsolódni a turisztikai forgalomba.

Forrás: MTI

Javaslatcsomagot állítottak össze a fesztiválszervezők

Szakértői javaslatcsomagot állított össze a Music Hungary Szövetség, a Magyar Fesztivál Szövetség és a Magyarországi Rendezvényszervezők és -szolgáltatók Szövetsége.

A Magyar Turisztikai Ügynökségnek címzett anyaghoz eddig több mint 370-en csatlakoztak aláírásukkal.

A javaslatban a kulturális áfa bevezetését is szorgalmazzák. A koncert- és fesztiváljegy árak csökkenésére 5 százalékkal csökkentésével szerintük támogatni lehetne az ágazat szereplőit és elkerülhető lenne az összeomlás.

A javaslatcsomag tartalmaz egy vissza nem térítendő támogatást is. Ezt azok a vállalkozások igényelhetnék, amelyek árbevétele legalább 50 százalékkal csökkent a pandémia alatt. A támogatás alapja az elvesztett árbevétel 20 százaléka lenne.

Forrás: MTI

KSH: decemberben csaknem 93 százalékkal csökkent vendégéjszakák száma

Tavaly decemberben a kereskedelmi szálláshelyeken az egy évvel korábbinál 92,5 százalékkal kevesebb belföldi vendég, 89 százalékkal kevesebb vendégéjszakát töltött el. A külföldi vendégek száma 96,8, a vendégéjszakáké 96,0 százalékkal csökkent. A vendégek száma együttesen 94,7 százalékkal, a vendégéjszakáké 92,7 százalékkal esett vissza - derül ki a KSH jelentéséből.

A belföldi vendégek száma 33 ezer, az elöltöltött vendégéjszakáké 104 ezer volt. Az éjszakák 58 százalékát szállodákban töltötték. A panziókban és a közösségi szálláshelyeken az előző év decemberi forgalmának mintegy harmada (29,0 illetve 32,4 százaléka) jelent meg. A visszaesés a Balatoni turisztikai régiót érintette leginkább. 2020-ban a vendégéjszakák száma 57,7 százalékkal volt kevesebb, mint 2019-ben.

Forrás: MTI

Tanszálloda lesz az esztergomi Fürdő Szálló

Az esztergomi önkormányzat megállapodott a térségi szakképzési központtal, hogy a város tulajdonában lévő Fürdő Szálló épületét tanszállóként hasznosítják, ezzel csaknem 250 diáknak nyújthatnak képzési lehetőséget. A szakképzési központ vállalja a 4100 négyzetméteres műemlék épület teljes belső felújítását. Az épületben diákok képzésére alkalmas konyha, cukrászda és étterem is helyet kap. A tanszállóban 2022 szeptemberében kezdődhet meg az oktatás. Az Esztergom belvárosában álló, 180 éves Fürdő Szálló külső felújítása 2021 első hónapjaiban kezdődik meg. A munkálatokra a Kisfaludy program keretében négyszáz millió forintos kormányzati támogatást kapott a város.

Forrás: vendeglatas.hu

Folytatódik a Nébih étel- és italbiztonság elleni programja, a Maradék nélkül

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül programja segített pontos képet kapni a lakossági étel- és italhulladékról. Ennek köszönhetően tudjuk, hogy hazánkban 2016 és 2019 között 4%-kal csökkent az egy főre eső éves étel- és italhulladék mennyiség, ami jelenleg hozzávetőlegesen 65 kg. A program részeként útmutatók készültek az étel- és italhulladék csökkentésére szolgáló jó gyakorlatokról az étel- és italfeldolgozók, a kereskedelem, a vendéglátás valamint a civilek számára. A program eredményei vállalati stratégiákat, kormányzati programokat, civil kezdeményezéseket ihlettek, valamint beépültek az iskolai és egyetemi oktatásba is. Épp ezért a Maradék nélkül program tovább folytatódik. A Nébih célja, hogy mindenki számára alapvető normává váljon az étel- és italpazarlás elkerülése.

Forrás: NÉBIH

ra rendezvények?

megszenvedte az egészséget. Már csak azért is, mert például koncerteket előbb csak korlátozásokkal, később semmilyen módon nem lehetett megtartani – mondta. A szakember elárulta, több Presser-koncertet és egy Falusi Mariann fellépést kellett harmadszorra átraknia, a Rúzsa Magdi- és a Dead Can Dance koncertet egy évvel halasztották el, az áprilusra tervezett Tátrai-Charlie koncert pedig kérdőjeles. Ezek mindegyikénél konkrét veszteséget jelent a marketingre és a próbákra elköltött pénz.

Brády Márton úgy vélekedett, hogy a korlátozásokat fokozatosan oldják majd fel: előbb a kisebb befogadóképességű helyek nyithatnak majd. Viszont ahhoz, hogy a rendezvényipar újra dübörögessen, többre lesz szükség a nyitáshoz. – Sok olyan esetről hallok, hogy egyes koncertszervezők nem adják vissza a jegyek árát. Arra bízom, hogy az emberek megúnják a próbálkozásokat, de ez rosszat tesz az egész ágazatnak. Nem a vásárlóknak kellene kölcsönt adniuk, hanem az államnak kellett volna segítenie a valóban rászoruló-

kon. A Showtime ugyanakkor 1994 óta 400 koncerttel a háta mögött letett annyit az asztalra, hogy minimális volt a jegyvisszaváltási igény. Ehhez kell egy bizalom, amit nem szabad eljátszani – fogalmazott.

A lefolyóban végzik a prémium német sörök

Brády Márton az igazán nagy veszteséget a vendéglátóiparban szenvedte el, igaz, meg tudta tartani a dolgozóit. Úgy fogalmazott, hogy a járvány egyik nagy tanulsága, hogy több tartalékot kell képezni, mint korábban. A másik pedig, amit megtanult, hogy amikor igazán komoly a helyzet, az ember csak magára számíthat.

Szerinte a korlátozások eddig teljesen következtelenek voltak. A kaszinókon kívül zsúfolásig megteltek a bevásárlóközpontok és sok esetben a stadionok is. Érthetetlen, hogy a vendéglátóhelyeken miért nem lehetett kávézni egymástól 3-4 méterre.

Mint mondta, csalódottan látta tavaly tavasszal, hogy jól menő, napi több milliós

forgalmat bonyolító vendéglátóhelyek az első héten kirúgtak sok alkalmazottat.

– Kell egy bizonyos tartás, hogy ha baj van, nem hagyjuk magukra a munkatársakat. Én hat kollégámat meg tudtam tartani, ez több mint 30 millió forintomba került, ami már túl van az anyagi túréshatáron. Most szenvedjük el a másodlagos károkat, mert ezekben a hetekben romlanak meg a német prémium söreink a hordóban, ami mind megy a lefolyóba. A nyitáshoz kell majd egy új készlet, ami milliós nagyságrendű. De reméljük, hogy mielőbb fogadhatunk újra vendégeket – értékelte néhány héttel ezelőtt a helyzetet.

A Gusto, Budapest egyik ikonikus kávézója idén 29 éves. Brády Márton mindent megtett, hogy a hely megélje a 30-at is. Dacból. Úgy gondolta, ezzel maguknak, a törzsvendégeiknek és talán a városnak is tartoznak. Am nem a Gustot, hanem Brády Mártont veszítették el. A hazai koncertszervezés legnagyobb alakja nemrég belehalt a koronavírus szövődményeibe. A nyitáshoz ő már nem lehet ott.

Szilágyi Katalin

Mátrafüredi tájfajta – Az „ökörszív”



(Forrás: ÖMKI)

Közepes méretű, lefelé keskenyedő, rózsaszínes termés. Jó állag, szép pikáns savak. Lédús, magas cukortartalmú. Befőzésre és friss fogyasztásra is kiváló. Július közepétől a fagyokig terem, kétméteresre is megnő.

Gyöngyösi tájfajta – A „paprika”



(Forrás: ÖMKI)

Hosszúkás, paprikaalakú salátaparadicsom. Húsa szilárd, héja vékony, rendkívül jól szeletelhető, így ideális hidegtá-
lak díszítéséhez.

Kiemelkedő az ízvilága is, testes, karakteresen édes, kevés savat tartalmaz.

Kiváló főzéshez, befőzéshez, aszaláshoz is. Július közepétől terem.

Nemzeti Tájfajta p az ét

Magyar kutatók megelégtették, hogy kezd egyen-
nizűvé válni a paradicsom, s visszahozzák a
mindennapokba a régi, értékes magyar fajtákat.
Egyelőre még csak palántákhoz lehet hozzájutni,
de ha a séfek megismerik, biztos lesz gazda is a
tájfajta paradicsomok termesztésre...

A paradicsom a világ egyik legkedveltebb háztartási növénye. Arról
ugyan megoszlanak a vélemények, hogy hivatalosan gyümölcs-
nek vagy zöldségnek tekintendő-e, de nem is ez a lényeg. Ehetjük
nyersen, szendvicstre téve vagy hidegtálon. Főzve, az ételek alap-
anyagaként, vagy csak egyszerűen eltéve télire, mint az előző nyár
egészséges üzenetét.

Termésének száma, alakja, mérete, sőt még a színe is változa-
tos. Általában piros színű, de a fehértől a sárgán keresztül a liláig,
sőt, a feketéig is előfordulhat.

Bár 90 százaléka víz, a maradék 10 százalékban értékes táp-
anyagok találhatóak. Magas a cukor és a C-vitamin tartalma, jóté-
konyan hat az emésztésre, segíti az immunrendszert.

Paradicsom-történelem

A paradicsom őshazája Peru. Itt még ma is úton-útfélen nő. Kicsit
északabbra, Mexikóban azonban már szándékosan termesztették.
Innen hozták Európába az első bogyókat Amerika egykori felfedezői.

Ceglédi tájfajta – A „sárga”



(Forrás: ÖMKI)

Sárga színű, szabályos gömb. Bő levű, kellemesen savas, friss,
de színe ellenére igazi paradicsom íz.

Ropogós, édes ízével igazi mediterrán hangulatot teremt.
Könnyen feldolgozható, vékony héjú.

A „kezdő háziasszonyok barátja”, mert a siker garantált.
Július végétől terem, bokrosodó fajta

kincsünk: paradicsom lapon

Nálunk az ezernyolcszázados évek végéig paradicsommal csak a tehetősek konyhájában lehetett találkozni. Később aztán megjelent a szegényebb, paraszti családokban is. Sokáig csak főzve, leginkább lecsónak, levesnek és szósznak használták. Úgy tartották, a nyers paradicsom mérgező. Csupán a múlt század közepétől használják salátának és hidegkonyhai termékekben.

Fenntartható fejlődés -fenntartható ételkészítés

Ma körülbelül 200 növényt használunk élelmiszerként, de a világ növénytermesztésének kétharmadát csupán 9 növény adja. A nagyüzemi termelés miatt elveszik a genetikai változatosság, s a növények egyre sérülékenyebbé válnak az éghajlatváltozással, helyi kártevőkkel szemben.

Régebben tájegységenként több fajtája volt egy-egy növénynek. Ezek általában alkalmazkodtak a helyi sajátosságokhoz. A sokszínű fajtaválaszték azonban mára a génbankokba szorult, az áruházak polcait ellépték az „egyenizű” élelmiszernövények.

Tájfajta paradicsomok

Az Ökológiai Mezőgazdasági Kutató Intézet (ÖMKI) hadat üzent az uralkodó trendnek, és 35 tájfajta paradicsomot kezdett el komolyan vizsgálni. Ebben a munkában 28 ökológia sietett a segítségükre. Céljuk visszahozni a magyar tájfajta paradicsomfajtákat.

A tájfajták alkalmazkodtak a helyi körülményekhez, így rendkívül változatosak is. Ez érinti az ízvilágukat, formagazdaságukat. Rá-

Máriapócsi tájfajta – A „kóktél”



(Forrás: ÖMKI)

Fürtös, piros kóktélparadicsom.

Kiegyensúlyozott íz, roppanós állag.

Apró szemű termése miatt elsősorban friss fogyasztásra ajánlott.

Kiváló salátához, hidegtálhoz vagy szendvicsekhez.

Íze üdén édes, fiatalosan telt. Illata is kiváló.

Július elejétől terem a fagyokig.

adásul vegyszermentesen is nevelhetőek. Az évek során az ÖMKI kutatói hat olyan tájfajta paradicsomot választottak ki, amit érdemes visszatelepíteni. (Lásd kisképeken)

A gasztrovilág is felfigyelt

A magyar séfek egyre nyitottabbak a fenntarthatóságra. Ennek lényege, hogy minél több helyi, szezonális alapanyagot használjanak. Ezek között is fontos szerepet tölt be a biológia sokféleséget

Tolnai tájfajta – A „rongyos”



(Forrás: ÖMKI)

Narancsos-piros, lapított gerezdes fajta.

Feszes, finoman rostos, kellemesen savas íz.

Magas létartalma miatt elsősorban befőzésre alkalmas, de frissen is kiváló.

Augusztus elejétől őszig terem, másfél méteresre nő.

Faddi tájfajta – A „tojás”



(Forrás: ÖMKI)

Érdekes megjelenésű, kissé tojásdad termés.

Állaga picit kásás. Gyümölcsös, édes zamata miatt elsősorban friss fogyasztásra ajánlott. Kiváló salátának vagy önmagában is.

A vékony héj és a könnyű kirepedés miatt csak rövid ideig eltartható.

Július közepétől októberig terem, kétféle méteresre is megnő.

Havas Dóra a népszerű influenszer,
a Lila Füge alapítója és
Farkas Richárd,
a fenntarthatósági díjjal is kitüntetett
Pajta Bisztró séfje



megőrző, klímaváltozáshoz is alkalmazkodó növények használata. Nem csoda, hogy a tájfajta paradicsomok a magyar gasztronómia véleményvezérei között is hamar népszerűvé váltak.

Először a 2018-as domonyvölgyi „Nagy lecsófőzésén” aratott sikert a tájfajta paradicsom, amit nem kisebb személyiségek használtak akkor, mint a Bocus d'Or nyertes séfpáros, Szulló Szabina és Szél Tamás. De olyan ismert gasztrobloggerek is a kezdeményezés mellé álltak, mint Nagy Zita (Zita kalandjai vegán gasztroblogger), Dr. Andrásiné Nóra (Nóri mindenmentes konyhája) vagy Nagy Réka (Ókoanyu). De Borbás Marcsi őrsegi kertjében is teremnek már ilyen palánták. A népszerű tévés filmjében osztja meg a paradicsom palántaültetés fortélyait (bit.ly/BorbásMarcsiPalántázás).

Az ÖMKi szándéka egybecseng a Séfek Kiáltványával is: a séfek mindennapi döntéseikkel sokat tehetnek a fenntartható fejlődésért. A kiáltványhoz elsőként csatlakozott Farkas Richárd, a Fenntarthatósági díjjal kitüntetett Pajta Bisztró séfje, valamint Havas Dóra a népszerű influenszer, a Lila Füge alapítója. Mindketten elkötelezettek a tájfajta paradicsom iránt. Egy nyár végén forgatott filmben kö-

zösen mutatták be az egyes tájfajta paradicsomokban rejlő gasztronómiai lehetőségeket (bit.ly/LilaFügeFarkasRichárdReceptek).

Hol lehet hozzájutni a tájfajtákhoz?

A tájfajta paradicsomokhoz egyelőre még csak palánta formájában lehet hozzájutni. A palánták tavaly május közepétől voltak elérhetőek a Lidl áruházláncban. Ezen kívül online előrendeléssel beszerezhetőek voltak Pesten

- a nyolcadik kerületben, a Szatyorboltban,
- Zuglóban, a Zuglói Kenyér Közösségnél, és
- Soroksáron a Panelpék boltjaiban.

Reméljük, az idén is így lesz!

2019-ban 8 ezer helyi körülményekhez alkalmazkodó palántát értékesítettek, 2020-ban már 9,5 ezret. A tervek szerint ebben az évben már mintegy 20 ezer palántát dobnak piacra ezekből a fajtákból. Így aki kedvet érez hozzá, maga is termesztheti ezeket az elfeledett paradicsomokat. Ehhez segítséget kapunk az ÖMKi oldalán is: bit.ly/PalántaNevelés.

Őri András

Farkas Richárd, a tájfajta paradicsom nagykövete

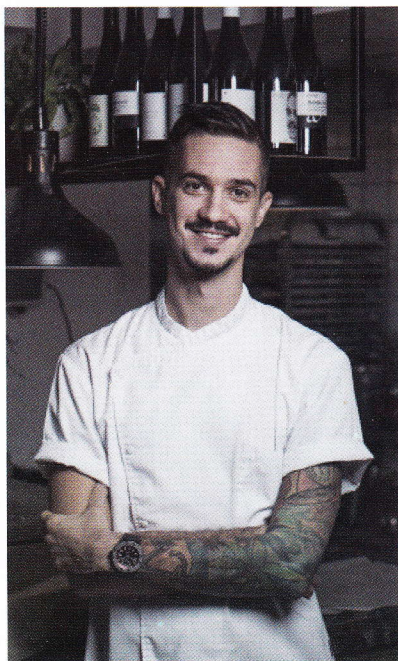
Farkas Richárdot jelenleg szétszedi a média. Fiatal kora ellenére jelentős szakmai múltat tudhat maga mögött. Dolgozott már a ZÓNÁ-ban, a MAK-ban, jelenleg az Őriszentpéteri Pajta Bisztró séfje. Idén a nagyközönség is megismerhette a TV2 MasterChef VIP zsűrijének tagjaként.

A mértékadó gasztró-magazin és étteremkereső, a Dining Guide 2019-ben neki ítélte az „Év Séf Ifjú Tehetsége” címet. 2020-ban megkapta a lap „zöld” díját, a Fenntarthatósági Díjat. Az indoklás szerint sikerült megvalósítania a farm-to-table koncepciót, a környék elfeledett alapanyagainak feltámasztásával, használatával és köztudatba illesztésével. A Pajta Bisztró közvetlen környékén ugyanis egy biokertet művelnek, hogy a lehető legtöbb alapanyagot megtermelhessék maguknak.

Talán ezért keresték meg tavaly az ÖMKi szakemberei Farkas Richárdot, hogy fogadjon örökbe 40 tájfajta paradicsom palántát, amit örömmel elvállalt. Mint lapunknak

elmondta, korábban nem hallott a tájfajta magyar paradicsomokról. – A magyar konyhának az egyik alappillére a paradicsom. A tájfajta paradicsomok színükben, formájukban és ízükben mind-mind picit különböznek, de úgy gondolom, hogy nemzetközi viszonylatban is felveszik a versenyt a spanyol és olasz fajtákkal. Okkal lehetünk rájuk büszkék, hiszen ezek jó minőségű, jó ízű gyümölcsök, és ez a legfontosabb a vendégek szempontjából. Ha tehetjük, akkor mindig válasszuk a hazait, a tájfajtákat, illetve vásároljunk hazai termelőktől – hívta fel a figyelmet Farkas Richárd.

A paradicsomnak, különösen a tájfajta paradicsomok a felhasználása az ifjú séf szerint nagyon kreatív dolog. Kiváló választás gazpachohoz, lecsóhoz, paradicsomszószhoz, házi ketchuphoz, de kiváló pizza feltételnek vagy alapmártásnak is. Náluk még a paradicsom virágát is felhasználják az ételek díszítésére. A zöld paradicsomból pedig különleges savanyított dolgok készíthetők.



Farkas Richárd séf